

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

IL PROGRAMMA **2018**



Cuvée n° **741**

◆ 2013, uve vendemmiate nei comuni di Aÿ, Dizy, Hautvillers, Avize e Oiry: l'inverno è molto freddo e nevoso, la primavera e l'inizio estate continuano freddi e umidi, generando fenomeni di colatura e acinellatura e ritardando la fioritura e la maturazione. Agosto e settembre sono più caldi e più asciutti permettendo così una vendemmia tardiva, ma molto bella. In particolare sono belli i pinot neri di Aÿ e Dizy e gli chardonnay di Avize. L'assemblaggio è completato da alcuni "vins de réserve".

◇ 212.788 bottiglie, 8.806 magnum e 302 jeroboam.



Cuvée n° **737** Dégorgement Tardif

▷ 90 mesi sui lieviti, con tappo di sughero, per 14.640 bottiglie e 660 magnum con sboccatura tardiva nel novembre 2017.

◆ 2009, l'inverno è freddo e poco piovoso, la primavera è mite ma molto piovosa, causando così presenza di peronospora. Fortunatamente, l'estate è asciutta e calda e il prosieguo di stagione magnifico. I grappoli sono eccellenti, con una maturità paragonabile a quella del 2002. La grande annata sperata c'è davvero.



DIZY - Terres Rouges / Récolte 2011 - Rosé

▷ Prima fascia collinare poco ripida ed esposta ad est, terreno bruno-rossastro calcareo e profondo su strato limoso e gessoso.

◆ 2011, un inverno glaciale e bagnato, una primavera molto calda e asciutta, nonostante qualche gelata, un inizio estate stizzoso ma una fine stagione molto più piacevole. Diraspatura e pigiatura per tutta la raccolta, seguite da una breve macerazione per la metà dei grappoli e una semplice sgrondatura per l'altra metà.

Uve raccolte il 3 settembre 2011, 11,3% di alcol potenziale, 6,2 gr/l di acidità.

◇ 6.140 bottiglie e 250 magnum.



Millésime 2002 Dégorgement Tardif

◆ Un'annata molto asciutta e calda, nessuna gelata in primavera, con alcune piogge a inizio settembre. A causa delle scarse riserve idriche, si assiste ad una perdita di peso dei grappoli che concentrano il succo, fenomeno molto raro in Champagne. Un'annata superba, l'equilibrio è simile a quello del millesimo 1976. Terroirs della Grande Vallée de la Marne e della Côte des Blancs.

43% chardonnay, 57% pinot nero.

◇ 5.050 bottiglie e 190 magnum con sboccatura a dicembre 2017.