

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

LE PROGRAMME

2018



Cuvée n° 741 キュヴェ 741

◆特級・1級格付けのアイ、ディジー、オーヴィレイ、アヴィズ、オワリーの畑から。ベースとなるヴィンテージは2013 年。冬は厳しい寒さで雪も多く、春から初夏にかけても低温多湿の気候が続き、葡萄の花ぶるいや結実不良が見られ、開花や成熟の遅れをもたらした。8月から9月にかけて、気候は一転して暑く乾燥し、葡萄はゆっくりと熟し収穫は遅くなったが、素晴らしい出来となった。とりわけ、アイ、ディジーのピノ・ノワールとアヴィズのシャルドネは秀逸な葡萄が収穫できた。ヴァン・ド・レゼルヴとして、複数のワインをブレンド。

◇生産量: ブテイユ 212,788 本 マグナム 8,806 本 ジェロボアム 302 本



Cuvée n° 737 Dégorgeement Tardif キュヴェ 737 デゴルジュマン・タルディフ

▷Cuvée n° 737 を瓶詰後、ブテイユ14,640 本とマグナム660 本を別途寝かせ、澱とともに90 カ月間もの長い瓶内熟成を経て、2017 年11 月に澱抜きされた。

◆ベースとなるヴィンテージは2009 年。冬は乾燥して寒く、春は暖かいが雨の多い気候となったため、ベト病が心配されたが、幸いにも夏は再び乾燥して暑く、とりわけ晩夏は素晴らしい天候に恵まれた。葡萄は優良年の2002 年に並ぶ、見事な出来となり、偉大なヴィンテージとなることが期待される。

◇生産量: ブテイユ 14,640 本 マグナム 660 本



DIZY - Terres Rouges / Récolte 2011 - Rosé ディジー テール・ルージュ・ロゼ 2011

▷東向きの緩やかな斜面下部にある畑。白亜質と泥土の地層上に、石灰岩が混じる赤褐色の深い粘土土壌。

◆2011 年: 雨が多く寒さが厳しい冬に続いて、遅霜にも見舞われたが、とても暖かく乾燥した春を迎え葡萄は順調に生育した。夏の前半は一転して天候に恵まれない日が続いたが、後半には晴天が戻った。除梗、破碎後、全体の50%を短時間の浸漬によるセニエ式で、残りの半分をフリーランジュースのみで醸す。

収穫日: 2011 年9 月3 日 潜在アルコール濃度: 11.3% 酸度: 6.2gr/l

◇生産量: ブテイユ 6,140 本とマグナム 250 本



Millésime 2002 Dégorgeement Tardif ミレジム 2002 デゴルジュマン・タルディフ

◆2002 年: 大変乾燥し暑い年だった。春霜には見舞われなかったが、9月の初旬に僅かな降雨が観測された。土壌の水分量が十分でなかったため、果汁が凝縮し房が軽くなるという、シャンパーニュ地方では 極めて稀な現象が見られた。バランスの良さでは、1976年のそれに匹敵するほどの最高の年となった。グランド・ヴァレ・ドウ・ラ・マルヌ、コート・デ・ブラン 2地区のテロワール。

シャルドネ43% ピノ・ノワール57%

◇生産量: ブテイユ 5,050 本 マグナム 190 本 澱抜き: 2017 年12 月