

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

IL PROGRAMMA **2019**



Cuvée n° **742**

◆2014, nostra raccolta ad Aÿ, Dizy, Hautvillers (59%), Avize e Oiry (41%): inverno piovoso ed eccezionalmente mite, primavera calda e molto asciutta, luglio ed agosto freschi e molto piovosi. Settembre caldo, secco e soleggiato salva l'annata. Gli equilibri alcool/acidità sono eccellenti e lo stato sanitario è generalmente molto buono. Al momento della raccolta è stata comunque necessaria una selezione rigorosa su quelle parcelle toccate da una leggera muffa acida. Risultato: i nostri chardonnay sono superbi e i meuniers, ma soprattutto i pinot noirs, mantengono il loro alto rango.

La raccolta è completata con vins de réserve.

◇ 222.044 bottiglie, 9.902 magnum e 300 jéroboam. Dosaggio: 1,5 gr/l.



DIZY - Corne Bautray / Vendemmia 2008

▷ Parcelle situata sulla parte alta di una ripida collina orientata a sud-ovest; suolo argilloso ricco di sassi di fiume su strato gessoso; 9.000 piante di chardonnay impiantate su 1ha nel 1960, sistema di allevamento chablis.

◆2008 è un'annata caratteristica della nostra regione settentrionale: primavera fresca e piovosa, estate asciutta, fresca e ventosa, il tutto fino a settembre. Un grande millesimo, freddo come solo in Champagne può essere!

Uve raccolte il 28 settembre 2008, 11°5 di alcool, 8,3 gr/l. di acidità.

◇ 5.488 bottiglie e 304 magnum. Tiraggio il 20 maggio 2009.

Sboccatura in aprile 2018. Senza dosaggio.



AVIZE - Champ Caïn / Vendemmia 2008

▷ Parcelle situata sulla parte bassa di una collina orientata a sud pieno; suolo calcareo, argillo-sabbio-limoso ricco di ciotoli su strato gessoso; 12.000 piante di chardonnay impiantate su 1ha30 nel 1962, sistema di allevamento chablis.

◆2008 è un'annata caratteristica della nostra regione settentrionale: primavera fresca e piovosa, estate asciutta, fresca e ventosa, il tutto fino a settembre. Un grande millesimo, freddo come solo in Champagne può essere!

Uve raccolte il 26 settembre 2008, 10°7 di alcool, 7,7 gr/l. di acidità.

◇ 8.296 bottiglie e 402 magnum. Tiraggio il 18 maggio 2009.

Sboccatura in aprile 2018. Dosaggio 2,5 gr/l.



Aÿ - Vauzelle Terme / Vendemmia 2008

▷ Parcelle a mezza-costa, ripida e orientata a sud pieno; suolo alluvionale fortemente calcareo su blocchi di gesso campanienne: 2.500 piante di pinot nero impiantate su 30 are nel 1980, sistema di allevamento cordon de royat permanente.

◆2008 è un'annata caratteristica della nostra regione settentrionale: primavera fresca e piovosa, estate asciutta, fresca e ventosa, il tutto fino a settembre. Un grande millesimo, freddo come solo in Champagne può essere!

Uve raccolte il 25 settembre 2008, 10°8 di alcool, 7,2 gr/l. di acidità.

◇ 2.652 bottiglie e 198 magnum. Tiraggio il 19 maggio 2009.

Sboccatura in aprile 2018. Senza dosaggio.