

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

LE PROGRAMME

2019

Cuvée n° 742 キュヴェ 742

◆特級・1級格付けのアイ、ディジー、オーヴィレイ（3カ村で全体の59%）、アヴィズ、オワリー（2カ村で全体の41%）の畑から。ベースとなる収穫年は2014年。冬は雨が多く、異例の暖かさとなり、春から初夏にかけては暑く非常に乾燥した天候となった。7月から8月にかけては一転して冷涼多雨な天候が続いたが、9月になると再び暑く乾燥し、晴天に恵まれたことで葡萄の成熟が助けられた。アルコールと酸のバランスに優れ、健全な葡萄となり、概ねとても良い年となったが、一部の区画において、葡萄の酢酸腐敗が見られたことから、収穫の際、厳しい選果が強いられた。シャルドネの出来が傑出して素晴らしく、黒葡萄はとりわけピノ・ノワールが本来見込まれるような高い品質となった。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 222,044本 マグナム 9,902本 ジェロボアム 300本。ドザージュ： 1.5 gr/l。

DIZY - Corne Bautray / Récolte 2008 ディジー コルヌ・ボートレイ 2008

▷南西向き急斜面上部にある畑。白亜紀のチョーク岩を基岩とし、表土には珪質岩の小石が混じる粘土質土壌が覆う。1960年、僅か1ヘクタールの畑に9,000本の葡萄木を植樹。タイユ・シャブリ式で仕立てられたシャルドネ種。

◆収穫年の2008年は、一年を通して北部シャンパーニュ特有の気候となった。春は冷涼多雨。夏は乾燥し、涼しい風が吹き、9月も同様の天候が続いた。シャンパーニュの冷涼年に見られる、まさしく偉大な年となった。収穫日：2008年9月28日。潜在アルコール濃度：11.5%。酸度：8.3gr/l。

◇生産量：ブテイユ 5,488本 マグナム 304本。瓶詰日：2009年5月20日。
澁抜き時期：2018年4月。ドザージュ： 0 gr/l。

AVIZE - Champ Cain / Récolte 2008 アヴィズ シャン・カン 2008

▷真南向きの斜面下部にある畑。白亜紀のチョーク岩を基岩とし、砂や泥土を含むアルジロ・カルケール（粘土石灰質）に石灰岩の砂利が混じる土壌。1962年、僅か1.3ヘクタールの畑に12,000本の葡萄木を植樹。タイユ・シャブリ式で仕立てられたシャルドネ種。

◆収穫年の2008年は、一年を通して北部シャンパーニュ特有の気候となった。春は冷涼多雨。夏は乾燥し、涼しい風が吹き、9月も同様の天候が続いた。シャンパーニュの冷涼年に見られる、まさしく偉大な年となった。収穫日：2008年9月26日。潜在アルコール濃度：10.7%。酸度：7.7gr/l。

◇生産量：ブテイユ 8,296本 マグナム 402本。瓶詰日：2009年5月18日。
澁抜き時期：2018年4月。ドザージュ： 2.5 gr/l。

Aÿ - Vauzelle Terme / Récolte 2008 アイ ヴォーゼル・テルム 2008

▷真南向きの急斜面中腹部にある畑。白亜紀のチョーク岩を基岩とし、石灰質を多く含む沖積土壌で覆われる土地。1980年、僅か0.3ヘクタールの畑に2,500本の葡萄木を植樹。コルドン・ドウ・ロワイヤ・パーマネント式で仕立てられたピノ・ノワール種。

◆収穫年の2008年は、一年を通して北部シャンパーニュ特有の気候となった。春は冷涼多雨。夏は乾燥し、涼しい風が吹き、9月も同様の天候が続いた。シャンパーニュの冷涼年に見られる、まさしく偉大な年となった。収穫日：2008年9月25日。潜在アルコール濃度：10.8%。酸度：7.2gr/l。

◇生産量：ブテイユ 2,652本 マグナム 198本。瓶詰日：2009年5月19日。
澁抜き時期：2018年4月。ドザージュ： 0 gr/l。