

CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CHIQUET —

II PROGRAMMA 2022



Cuvée n°
745

◊ **2017**, la nostra vendemmia ad Ay, Dizy, Hautvillers (66%), Avize e Oiry (34%): l'inverno e la primavera sono eccezionalmente poco piovosi, l'inizio della primavera è mite ma in Aprile alcune gelate tardive devastano i vigneti, in particolare nella Côte des Blancs. Le temperature risalgono e il tempo è bello fino a Luglio. La fine di stagione è calda ma molto piovosa. Iniziamo la raccolta il 4 Settembre per terminarla il 13. Una selezione rigorosa delle uve genera una bassa resa ma permette di ottenere grappoli maturi e sani. I vini si dimostrano ricchi e densi e la Cuvée viene completata con alcuni «vins de réserve».

· 205.164 bottiglie,
8.082 magnum
e 250 jéroboam
Dosaggio: 0,75 gr/l



Cuvée n°
740
Dégorgement Tardif

◊ **2012**, l'inverno è freddo e lungo, la primavera e l'inizio dell'estate sono molto piovosi e questo provoca forti attacchi di muffe. Una fine stagione superba permette però una raccolta di bassa resa ma di qualità notevole.

· 94 mesi sui lieviti, in bottiglie tappate sughero, per 14.601 bottiglie e 654 magnum con sboccatura in Maggio 2021.
Dosaggio: 0



DIZY
Corne Bautray
Récolte 2012

∞ *Parte superiore di una ripida collina orientata a sud-ovest; suolo argilloso ricco di ciottoli su strato gessoso di origine «campanienne»; 9.000 ceppi di chardonnay impiantati su 1 ettaro nel 1960; potatura «chablis».*

◊ **2012**, l'inverno è freddo e lungo, la primavera e l'inizio dell'estate sono molto piovosi e questo provoca forti attacchi di muffe. Una fine stagione superba permette però una raccolta di bassa resa ma di qualità notevole

Tiraggio il 27 Giugno 2013
Sboccatura in Marzo 2021.

· 3.368 bottiglie
e 200 magnum
Dosaggio: 0

ATELIER

CHAMPAGNE JACQUESSON - 68 rue du Colonel Fabien - 51530 DIZY - Tél. : +33 (0)3 26 55 68 11 - info@champagnejacquesson.com