

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

LE PROGRAMME 2022



Cuvée n°
745

◇ 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 66%）、アヴィズ、オワリー（2カ村で全体の 34%）の畑から。ベースとなる収穫年は 2017 年。冬から春にかけて異例の乾燥した気候となり、春の初めは暖かな日が続いたが、4 月には霜害を受け、とりわけコート・デ・ブラン地区は甚大な被害に見舞われた。その後、気温は上昇し 7 月まで好天に恵まれた。夏の終わりは暑く、雨の多い天候となった。収穫は 9 月 4 日に始まり 9 月 13 日まで続いた。厳しい選果を行い収量は大変少なくなったが、よく熟して健全な葡萄を収穫することができた。ワインはリッチな味わいで濃厚なスタイルとなった。ヴァン・ド・レゼルヴとして、複数のワインをブレン

◇ 生産量：ブティユ
205,164 本
マグナム 8,082 本
ジェロボアム 250 本
◇ ドザージュ：0.75 gr/l



Cuvée n°
740
Dégorgement Tardif

◇ ベースとなる収穫年は 2012 年。この年の冬は厳しい寒さが長く続き、春から初夏にかけても多湿でベト病やカビの害が多く発生したが、葡萄の成育期を迎えてからは好天に恵まれ、最終的には小粒で極めて質の高い葡萄が収穫できた。

◇ Cuvée n° 740 を瓶詰後、ブティユ 14,601 本とマグナム 654 本を別途寝かせ、澱とともに 94 カ月間もの長い瓶内熟成を経て、2021 年 5 月に澱抜きされた。
◇ ドザージュ：0 gr/l



DIZY
Corne Bautray
Récolte 2012

南西向きの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。

2012 年：この年の冬は厳しい寒さが長く続き、春から初夏にかけても多湿でベト病やカビの害が多く発生したが、葡萄の成育期を迎えてからは好天に恵まれ、最終的には小粒で極めて質の高い葡萄が収穫できた。

◇ 生産量：ブティユ
3,368 本 マグナム 200 本
◇ 瓶詰日：
2013 年 6 月 27 日
◇ デゴルジュマン：
2021 年 3 月
◇ ドザージュ：0 gr/l

ATELIER

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