


Cuvée n° 732



CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

Cette Cuvée identifiée sous le numéro 732
a donné lieu à un tirage de 328.826 bouteilles
12.050 magnums et 300 jéroboams.

BRUT

La recherche de la régularité dans un brut non millésimé génère des limitations dont la Maison souhaite s'affranchir en privilégiant le choix du meilleur assemblage possible. Les vins pouvant dès lors montrer une personnalité différente selon les années, leur identification devient essentielle.

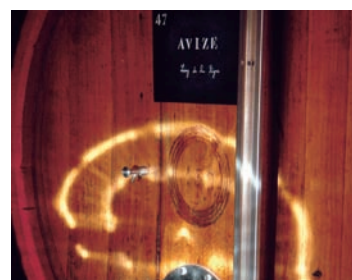
La Cuvée n° 732, élaborée à partir de la récolte 2004, succède ainsi à la Cuvée n° 731, élaborée à partir de la récolte 2003. 39% de chardonnay, 36% de pinot meunier et 25% de pinot noir forment l'assemblage, qui provient exclusivement des villages Premiers Crus et Grands Crus de la Grande Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs où sont situés les vignobles de la Maison et où nous appliquons des méthodes culturelles traditionalistes, sans aucun herbicide.



L'année 2004 est marquée par une météorologie sans excès avec un hiver frais, un printemps doux et plutôt sec, tout comme l'été, à l'exception d'août, plus frais et plus humide générant des attaques d'oïdium assez sévères. La cueillette intervient à la fin du mois de septembre, sous un temps sec et agréable. Si malheureusement, et sans doute à cause de la petite récolte 2003, les rendements de la région sont très importants, les vignobles de la Maison échappent à ce problème grâce à une gestion très rigoureuse de notre viticulture et la qualité de nos moûts est remarquable : le degré potentiel moyen est d'environ 10,5° tandis que l'acidité est proche de 7,5 gr/l.

Les vinifications s'effectuent comme à l'habitude, en foudres, sur lies avec bâtonnage, sans aucune filtration. Les vins montrent beaucoup de complexité et de matière et il est décidé de compléter l'assemblage par des vins de réserve à hauteur de 9% de millésime 2003, 2% de 2002, 8% de 2001 et 2% de 2000. La mise en bouteille produit 328.826 bouteilles, 12.050 magnums et 300 jéroboams.

Cuvée n° 732, issue de la récolte 2004... ...et vins de réserve



The need for consistency in a non vintage brut creates limitations on quality that Jacquesson wish to avoid in their search for the best possible blend from the available material. Since this entails making a wine of different personality each year, identifying each separate cuvée becomes essential.

Cuvée n° 732 is an assemblage based on the 2004 harvest and thus succeeds Cuvée n° 731, based on the 2003 harvest.

The assemblage contains 39% Chardonnay, 36% Pinot Meunier and 25% Pinot Noir and it comes entirely from the *Premiers* and *Grands Crus* villages in the Grande Vallée de la Marne and the Côte des Blancs where our vineyard holdings are located.

2004 was characterised by a moderate weather pattern: the winter was mild, spring was kind and dry, as was the summer, except for a cold and wet month of August which brought some severe attacks of oïdium. Picking began at the very end of September and took place in nice, dry conditions. Region-wide, yields were very high, as Mother Nature attempted to compensate for the tiny harvest of 2003; at Jacquesson we picked much more moderate quantities thanks to our very carefully managed viticulture. The resulting quality of our musts was remarkable: a 10.5° average potential alcohol combined with an acidity of about 7.5 gr/l.

As usual, the wine was vinified on its lees in casks with regular *bâtonnage* and underwent no filtration at all. The wines are complex and full bodied, and we decided to complete the blend with 9% of reserve wines from the 2003 harvest, 2% from 2002, 8% from 2001, and 2% from 2000. Bottling produced 328,826 bottles, 12,050 magnums and 300 jéroboams.