

le mie
Bollicine

Il punto di riferimento sul web per lo Champagne, e non solo...

NUOVA EDIZIONE

Search this website...

394
pagine a
COLORI



GRANDI CHAMPAGNE 2014/2015
Guida alle migliori bollicine francesi in Italia

COME AVERE LA GUIDA 2014/2015



Home

Champagne

Visite Maison

La Guida

Chi Siamo

Contatti



Anteprima: la nuova Cuvée 737 di Jacquesson

Scritto da Alberto Lupetti 18 dicembre 2013 -



È passato poco più di un anno dalla presentazione in anteprima della **Cuvée 736** di Jacquesson, però, essendo a fine anno, ci aspettavamo la successiva l'anno prossimo... Invece, ecco arrivare la nuova cuvée non millesimata della maison di Dizy, la **737**.

[Continua a leggere...](#)

Categoria: *Sans Année* - Tags: *Jacquesson*

La Mozzarella di Bufala è perfetta, con... e senza champagne!

Scritto da Alberto Lupetti 16 dicembre 2013 -



Questa volta non parlerò proprio di champagne, almeno non direttamente. Invece parlerò di un'eccellenza della gastronomia italiana (che poi sta benissimo con lo champagne, come vedremo...), la **Mozzarella di Bufala Campana DOP**. Non prima, però, di aver sottolineato come lo sport nazionale sia farci del male e così se all'estero i grandi prodotti dell'enogastronomia sono esaltati finanche ben oltre il loro valore oggettivo, i nostri, che i migliori lo sono in assoluto (e il mondo ci invidia), riusciamo non solo a

promuoverli poco, ma spesso anche a danneggiarli.

[Continua a leggere...](#)

Commenti Recenti

Alberto Lupetti su Quel geniaccio di Erick De Sousa... caspita che champagne!

Alberto Lupetti su Dom Pérignon 2003: tutto, ma proprio tutto sulla "provocazione" di Richard

marco signori su Quel geniaccio di Erick De Sousa... caspita che champagne!

Marco Rossi su Dom Pérignon 2003: tutto, ma proprio tutto sulla "provocazione" di Richard

Alberto Lupetti su Quel geniaccio di Erick De Sousa... caspita che champagne!

Alberto Lupetti su Grandi Champagne: ecco la seconda edizione!

Categorie

- › Abbinamenti
- › Champagne della settimana
- › Consigli
- › Cuvée de Prestige
- › Degustazioni

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Anteprima: la nuova Cuvée 737 di Jacquesson

Scritto da **Alberto Lupetti** 18 dicembre 2013 ·



È passato poco più di un anno dalla presentazione in anteprima della **Cuvée 736** di **Jacquesson**, però, essendo a fine anno, ci aspettavamo la successiva l'anno prossimo... Invece, ecco arrivare la nuova cuvée non millesimata della maison di Dizy, la **737**. Che, ovviamente, segue la nuova filosofia di "Grand Vin de Champagne" dei fratelli **Jean-Hervé e Laurent Chiquet**, quindi vigna in pieno regime organico, fine assemblaggio di vini di diverse parcelle, nessun filtraggio, dosaggio da extra-brut.

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

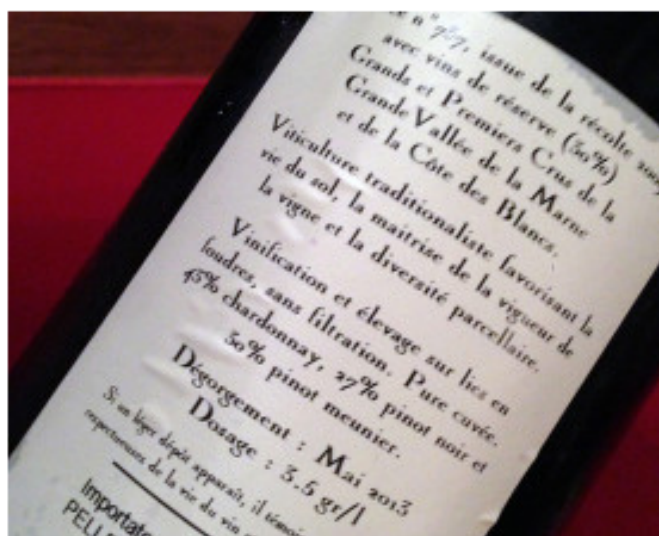


Perfino il tappo è foriero di informazioni: indica l'annata base e i vins de réserve!

Ricevendo il testimone dalla 736, la nuova Cuvée 737 è ovviamente basata sull'annata **2009**, a proposito della quale e dei suoi vini gli Chiquet commentano: *“L'annata è iniziata con un inverno secco e molto freddo. La primavera invece è stata mite, senza gelate ma molto piovosa, favorendo così gli attacchi di oidio. Fortunatamente, l'estate è stata poi calda e secca, lasciando prevedere una grande annata. Lo stato sanitario dei grappoli era perfetto, con un livello di maturazione simile a quello della 2002. L'acidità, invece, nettamente più debole rispetto al 2008, è però stata largamente sufficiente a garantire un eccellente potenziale di invecchiamento.*

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ



Per gli appassionati, le controetichette di Jacquesson sono sempre un piacere, grazie ai dettagli che rivelano...

curiosità, vi dico che **Richard Geoffroy** mi ha confessato che nel 2009 ha fatto un grandissimo Dom Pérignon... Vedremo.

Ma torniamo a questa Cuvée 737. Come consuetudine di Jacquesson, i mosti sono stati fermentati in **botte** con frequenti *bâtonnage*, poi assemblati con il **30%** di *vins de réserve*, composti in parte dai vini dell'annata 2008 e in parte dagli stessi assemblaggi delle Cuvée 735 e 736. L'imbottigliamento, senza alcuna filtraggio, infine, ha portato al tiraggio di 239.456 bottiglie, 9.672 magnum e 350 jeroboam.

Le degustazioni dei 'vins clairs' nella primavera successiva hanno confermato la qualità dei mosti: Chardonnay ricchi e strutturati, i Pinot Noir ampi e lunghi e i Pinot Meunier realmente eccezionali, nella franchezza e nel frutto. Insomma, il 2009 è stato veramente l'ottimo millesimo sperato e ha associato maturità e precisione".

Un'annata ben sopra le aspettative, insomma, che segue una veramente eccezionale, rivelando però piacevoli sorprese, a quanto pare. A livello di

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ



Cuvée 737

27% Pinot Noir, 43% Chardonnay, 30% Pinot Meunier; dosage 3,5 g/l

dég. mag. 2013 – Bel naso, vivace, anzi pieno di energia verrebbe da dire, certamente freschissimo, netto e deciso nella sua espressione agrumata che poggia su una grande mineralità. La netta sensazione è che sia meno complesso del precedente, ma anche più pronto, più immediatamente piacevole. La bocca è rotonda, quasi morbida, di attacco fruttato bianco, fresco e gustoso, che poi si sviluppa e va a chiudere sui ritorni agrumati. Insomma, l'assaggio conferma esattamente l'impressione olfattiva: è un vino non molto complesso, ma decisamente piacevole, tutto da bere. Credo che la quantità e la qualità del Pinot Meunier alla fine si facciano sentire, portando, appunto, a questa impostazione. Che, però, alla fine funziona...

Voto: 89/100

Una precisazione: la **Cuvée 737** non sostituisce, ma affianca nel listino la **736**, tuttora venduta dall'importatore italiano. Pertanto il mio consiglio è di acquistare e dimenticare in cantina la tuttora giovanissima 736 (che promette una longevità da record...), acquistare e godere subito questa 737, già piacevolissima.

Non ho mai nascosto la mia predilezione per Jacquesson (è una delle mie maison preferite) e i fratelli Chiquet hanno fatto centro ancora una volta!

Gli champagne Jacquesson sono distribuiti in esclusiva da:
Pellegrini – tel. 035/781010 – www.pellegrinispa.net