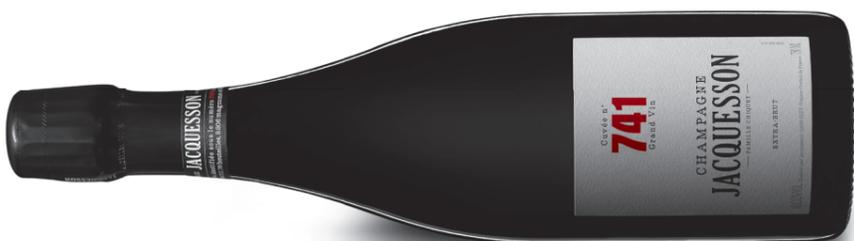


# CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

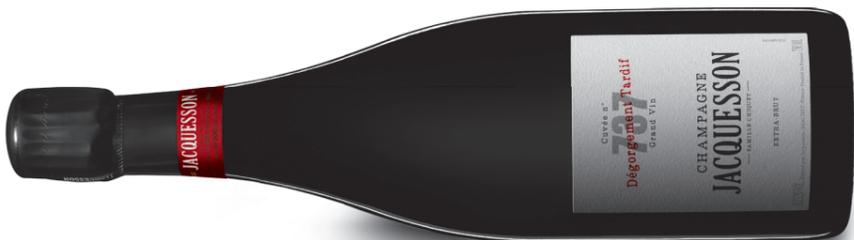
## LE PROGRAMME

# 2018



### Cuvée n° 741

◆ 2013, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers, Avize et Oiry : l'hiver est très froid et neigeux, le printemps et le début de l'été restent froids et humides, générant coulure et millerandage et retardant floraison et maturité. Août et Septembre sont plus chauds et plus secs permettant une vendange tardive, mais très belle. Les pinots noirs d'Aÿ et Dizy et les chardonnays d'Avize sont particulièrement réussis. La récolte est complétée par quelques vins de réserve.  
◇ 212.788 bouteilles, 8.806 magnums et 302 jéroboams.



### Cuvée n° 737 Dégorgement Tardif

▷ 90 mois sur lies, sous liège, pour 14.640 bouteilles et 660 magnums avant leur Dégorgement Tardif en Novembre 2017.  
◆ 2009, l'hiver est sec et froid, le printemps doux mais très pluvieux, générant une forte pression du mildiou. Heureusement, l'été est sec et chaud et l'arrière-saison magnifique. Les raisins sont superbes avec une maturité comparable à celle de 2002. Le grand millésime espéré est bien là.



### DIZY - Terres Rouges / Récolte 2011 - Rosé

▷ Bas de coteau peu pentu orienté est, sol brun rouge calcaire et profond sur limons crayeux.  
◆ 2011, un hiver glacial et arrosé, un printemps très chaud et sec, malgré quelques gelées, un début d'été maussade mais une fin de saison beaucoup plus agréable. Egrappage & foulage pour toute la récolte, suivis d'une courte macération pour la moitié des raisins et un simple écoulage pour l'autre partie. Raisins cueillis le 3 Septembre 2011, 11°3 alc., 6,2 gr/l acidité.  
◇ 6.140 bouteilles et 250 magnums.



### Millésime 2002 Dégorgement Tardif

◆ Une année très sèche et chaude, pas de gelées au printemps, mais quelques précipitations début Septembre. À cause des faibles réserves hydriques, on assiste à une perte de poids des grappes qui concentre les jus, phénomène très rare en Champagne. Une année superbe, l'équilibre est proche de celui atteint en 1976. Terroirs de la Grande Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs. 43% chardonnay, 57% pinot noir.  
◇ 5.050 bouteilles et 190 magnums dégorgés en Décembre 2017.