

CHAMPAGNE JACQUESSON

— FAMILLE CHIQUET —

LE PROGRAMME 2022



Cuvée n°
745

◇ 2017, notre récolte à Ay, Dizy, Hautvillers (66%), Avize et Oiry (34%) : l'hiver et le printemps sont exceptionnellement secs, le début du printemps est doux mais en Avril, des gelées destructrices ravagent le vignoble, notamment la Côte des Blancs.

Les températures remontent ensuite et le temps est beau jusqu'en Juillet. La fin de saison est chaude mais très pluvieuse. Nous débutons la cueillette le 4 septembre pour la terminer le 13. Un tri rigoureux génère une vendange de faible volume mais permet d'obtenir des raisins mûrs et sains.

Les vins se montrent riches et denses et nous complétons la Cuvée avec quelques vins de réserve.

· 205.164 bouteilles,
8.082 magnums
et 250 jéroboams
Dosage : 0,75 gr/l



Cuvée n°
740
Dégorgement Tardif

◇ 2012, l'hiver est froid et long, le printemps et le début de l'été sont très pluvieux et on observe de fortes attaques de mildiou. Mais la fin de saison superbe permet une vendange de petit rendement mais d'une qualité remarquable.

· 94 mois sur lies, sous liège,
pour 14.601 Bouteilles
et 654 magnums avant leur
Dégorgement Tardif
en mai 2021
Dosage : 0 gr/l



DIZY
Corne Bastray
Récolte 2012

∞ Haut de côte pentu orienté sud-ouest ; sol argileux chargé de cailloux de meulière sur craie campanienne ; 9.000 pieds de chardonnay plantés sur 1 ha en 1960 ; taille chablis.

◇ 2012, l'hiver est froid et long, le printemps et le début de l'été sont très pluvieux et on observe de fortes attaques de mildiou. Mais la fin de saison superbe permet une vendange de petit rendement mais d'une qualité remarquable.

Mise en bouteilles le 27 juin 2013

Dégorgement en mars 2021.

· 3.368 bouteilles
et 200 magnums
Dosage : 0 gr/l

ATELIER

CHAMPAGNE JACQUESSON - 68 rue du Colonel Fabien - 51130 DIZY - Tél. : +33 (0)3 26 55 68 11 - info@champagnejacquesson.com