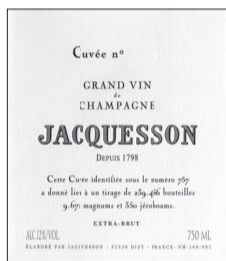


CHAMPAGNE JACQUESSON

LE PROGRAMME

2014

CUVÉE N° 737



◆ 2009, un été chaud et sec succède à un printemps humide et à un hiver sec et très froid. Des raisins parfaitement sains et mûrs, des vins gras, longs et vineux. L'assemblage comprend 43% de chardonnay, 27% de pinot noir et 30% de pinot meunier. Les vins de réserve comptent pour 30%.

◇ 239.456 bouteilles, 9.672 magnums et 350 jéroboams.

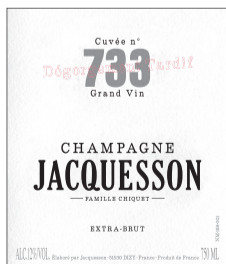
CUVÉE N° 738



◆ 2010, une année plutôt difficile, l'hiver et le printemps sont froids et secs, le début d'été assez beau, la fin de saison plus fraîche et arrosée. Après tri, la récolte est tout-à-fait correcte et produits des vins élégants fins et frais, avec un avantage pour les chardonnays. L'assemblage comprend 61% de chardonnay, 18% de pinot noir et 21% de pinot meunier. Les vins de réserve comptent pour 33%.

◇ 254.774 bouteilles, 9.981 magnums et 300 jéroboams.

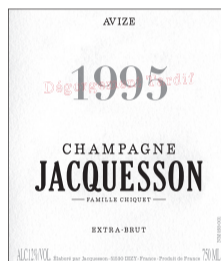
CUVÉE N° 733 DÉGORGEMENT TARDIF



◆ 2005, un hiver froid et sec, un printemps calme et doux, un été chaud et humide mais une très belle fin de saison. Les vins sont puissants, précis et aromatiques. L'assemblage comprend 52% de chardonnay, 24% de pinot noir et 24% de pinot meunier, les vins de réserve comptent pour 22%.

◇ 15.000 bouteilles et 800 magnums sont conservés jusqu'à un Dégorgement Tardif intervenu en Septembre 2013.

AVIZE 1995 DÉGORGEMENT TARDIF



◆ Un printemps doux et pluvieux suivi d'un été agréable et d'un peu de pluie début Septembre. La vendange est idéalement fraîche et ensoleillée et produit parmi les plus grands chardonnays de la décennie. Terroir de la Côte des Blancs, 100% chardonnay.

◇ 220 bouteilles et 108 magnums dégorgés en Février 2014.

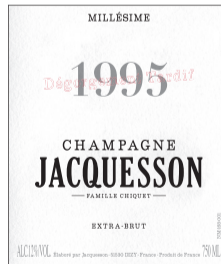
AVIZE 1997 DÉGORGEMENT TARDIF



◆ Des gelées d'hiver et de printemps, un été froid et pluvieux mais un superbe mois de Septembre. Des vins très équilibrés. Terroir de la Côte des Blancs, 100% chardonnay.

◇ 550 bouteilles et 45 magnums dégorgés en Février 2014.

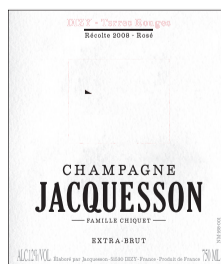
MILLÉSIME 1995 DÉGORGEMENT TARDIF



◆ Un printemps doux et pluvieux suivi d'un été agréable et d'un peu de pluie début Septembre. La vendange est idéalement fraîche et ensoleillée et produit parmi les plus grands chardonnays de la décennie. Terroirs de la Grande Vallée de la Marne, de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, 55% chardonnay, 45% pinot noir.

◇ 350 bouteilles et 40 magnums dégorgés en Février 2014.

DIZY TERRES ROUGES ROSÉ 2008



▷ Bas de coteau peu pentu orienté Est, sol brun rouge, calcaire et profond sur limons crayeux.

◆ 2008, une année fraîche, peu ensoleillée mais plutôt sèche. La récolte a lieu sous le soleil et produit des raisins superbes. Egrappage & foulage pour toute la récolte, suivis d'une courte macération pour la moitié des raisins et d'un simple écoulage pour l'autre partie.

◇ 8.708 bouteilles et 396 magnums.