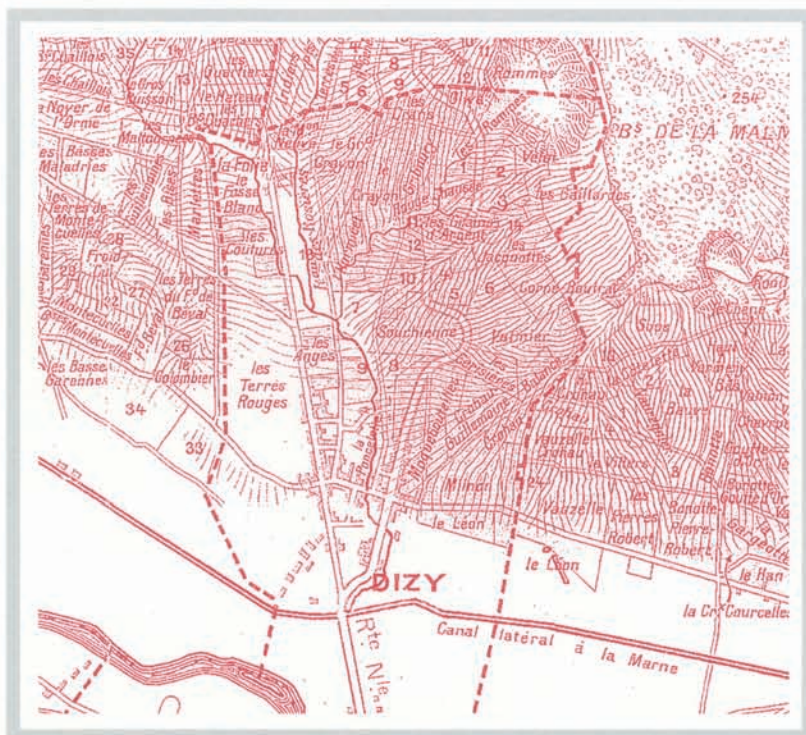


DIZY - Terres Rouges

Rosé - Récolte 2002



CHAMPAGNE
JACQUESSON

MAISON FONDÉE EN 1798

BRUT

Sur un replat en bas du coteau de **Dizy**, la Maison exploite au lieu-dit **Terres Rouges** un vignoble de plus de 6 hectares, planté pour moitié en pinot noir et pour moitié en pinot meunier. Le sol brun rouge calcaire reposant sur des limons crayeux a donné naissance à la dénomination du secteur. Les sols sont profonds, peu caillouteux, bien drainés et bénéficient d'une bonne réserve hydrique. L'enracinement subissant peu de contraintes, la vigne peut descendre puiser l'eau et les minéraux en profondeur.

Les conditions climatiques de l'année **2002** sont marquées par un temps chaud et ensoleillé et des vents dominants de nord-est entraînant une pluviométrie déficitaire, à l'exception de la fin du mois d'août et du début de septembre. Le botrytis menace alors, mais la pluie s'arrête vers le 10 septembre. Les réserves hydriques étant faibles, on assiste à un phénomène de concentration par perte de poids très rare sous nos latitudes.

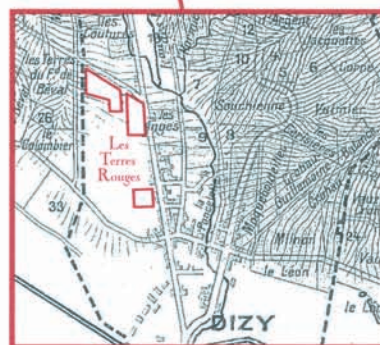
Pour cette première expérience de rosé de saignée, nous privilégions la maturité exceptionnelle et le remarquable état sanitaire d'une parcelle de pinot meunier plantée en 1971 et située au sud-est du lieu-dit. La cueillette s'effectue le 22 septembre, sous un soleil radieux. Après égrappage, les raisins sont macérés pendant 14 heures avant la saignée. La couleur obtenue est soutenue et profonde et le moût titre 11° pour une acidité de 5,9 gr/l, un équilibre proche du légendaire millésime 1976.

Terres Rouges Rosé est vinifié en demi-muids et mis en bouteille le 3 juin 2003. 2.012 bouteilles sont produites.



DIZY - Terres Rouges

Rosé - Récolte 2002



The *lieu-dit* of **Terres Rouges** can be found on a shelf located on the lower slopes of the Premier Cru vignoble of **Dizy** where Jacquesson farms more than 6 hectares, half of them planted to Pinot Noir, half to Pinot Meunier. **Terres Rouges** (Red Earth), so called for its brown-red calcareous soil lying on chalky silts, has deep, lightly stony and well drained terrain which benefits from good hydrous reserves. The vine takes root easily, and can find water and minerals deep in the sub-soil.

In **2002**, the growing season was marked by warm and sunny days but, unusually, north easterly winds dominated, creating a significant lack of precipitation until the end of August when the rain came, continuing through the early part of September. Botrytis began to threaten but the rain stopped on the 10th September. Because of very low water reserves in the soil, a significant number of grapes began to lose weight by drying up, a very unusual phenomenon in our latitudes.

For this, our first experience of skin contact rosé, we decided to select a parcel of Pinot Meunier planted in 1971 and located in the south east of **Terres Rouges** where the grapes were exceptionally ripe and in superb condition. Picking took place on 22nd September, on a perfect, sunny day. After de-stemming, the maceration lasted for 14 hours before the *saignée*. The juice was beautifully and deeply coloured and the must had 11.1 deg. of potential alcohol and an acid content of 5.9 gr/l, values which were very close to those of the legendary 1976 vintage.

Terres Rouges Rosé was vinified in *demi-muids* and bottled on 3rd June 2003. 2012 bottles were produced.