

CHAMPAGNE JACQUESSON

LE PROGRAMME

2015



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 produit 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° 739

◆ 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. Les vins sont équilibrés, harmonieux et homogènes. L'assemblage comprend 57% de chardonnay, 21% de pinot noir et 22% de pinot meunier. Les vins de réserve comptent pour 31%.

◇ 264.292 bouteilles, 10.250 magnums et 304 jéroboams.



Cuvée n° 734 Dégorgement Tardif

▷ Plus de 7 ans sur lies pour ces 15.435 bouteilles et 757 magnums avant leur Dégorgement Tardif en Octobre 2014.

◆ 2006, un hiver froid et enneigé, un printemps doux mais orageux, un début d'été torride mais qui finit froid et pluvieux. Il faut trier mais les chardonnays sont très fins et les pinots puissants et vineux. L'assemblage comprend 54% de chardonnay, 20% de pinot noir et 26% de pinot meunier. Les vins de réserve comptent pour 27%.



DIZY - Corne Bautray / Récolte 2005

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

◆ 2005, un hiver froid et sec, un printemps calme et doux, un été chaud et humide mais une très belle fin de saison. Raisins cueillis le 22 Septembre 2005, 11°3 alc., 7,2 gr/l acidité.

◇ 4.912 bouteilles et 300 magnums. Mise en bouteille le 20 Juin 2006. Dégorgement en Février 2015.



AVIZE - Champ Caïn / Récolte 2005

▷ Bas de coteau orienté plein sud ; sol calcaire argilo-sablo-limoneux avec graviers de craie sur craie campanienne ; 12.000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha30 en 1962 ; taille chablis.

◆ 2005, un hiver froid et sec, un printemps calme et doux, un été chaud et humide mais une très belle fin de saison. Raisins cueillis le 20 Septembre 2005, 10°7 alc., 7 gr/l acidité.

◇ 9.544 bouteilles et 500 magnums. Mise en bouteille le 18 Mai 2006. Dégorgement en Février 2015.



Aÿ - Vauzelle Terme / Récolte 2005

▷ Mi-coteau pentu orienté plein sud ; recouvrement alluvionnaire fortement calcaire sur blocs de craie campanienne ; 2.500 pieds de pinot noir plantés sur 30 ares en 1980 ; taille cordon de royat permanent.

◆ 2005, un hiver froid et sec, un printemps calme et doux, un été chaud et humide mais une très belle fin de saison. Raisins cueillis le 23 Septembre 2005, 10°9 alc., 6,4 gr/l acidité.

◇ 2.296 bouteilles et 200 magnums. Mise en bouteille le 20 Juin 2006. Dégorgement en Février 2015.