

Champagne Jacquesson "Cuvée 738" Dégorgement Tardif



Prix du produit :

540,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Champagne JACQUESSON

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: 743

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Cette "738" est issue essentiellement du millésime 2010, longtemps vieilli sur lattes (96 mois soit 8 ans) avant de sortir des caves du domaine. Une complexité exceptionnelle et un grand vin avant d'être un champagne.

Description du produit :

**PRESENTATION DE CHAMPAGNE JACQUESSON
ET TOUTES SES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Champagne Jacquesson "Cuvée 738" Dégorgement Tardif

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2020) : 91/100. *Based on the 2010 vintage and disgorged in June 2019 with 0.75 grams per liter dosage, the NV Extra-Brut Cuvée No. 738 Dégorgement Tardif opens in the glass with a pretty bouquet of dried white flowers, citrus oil, fresh bread and crisp orchard fruit. Medium-bodied, fine-boned and precise, it's delicate and charming, with a pinpoint mousse, lively acids and a mineral finish. Drink date 2020-2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le concept de la Cuvée 700 est unique en Champagne et se situe à l'opposé du brut sans année. Nous sommes à la recherche de l'excellence plutôt que de la régularité (ce que recherchent habituellement les bruts sans année), le respect du caractère du millésime plutôt que sa négation et la mise en avant d'un grand vin plutôt que le maintien d'un style. L'apport des vins de réserve se fait dans le but de renforcer la complexité mais sans dissimuler le caractère de l'année de base. La Cuvée 700 est un assemblage de plusieurs années et ne peut donc être identifiée par la mention de l'une d'entre elle : le choix d'un numéro s'imposait et plutôt que de l'inventer de toute pièce, nous avons préféré mettre en avant le numéro de production que la Cuvée porte dans nos livres de mise en bouteilles. La Cuvée n° 1 a été créée par la Maison en 1898 pour célébrer son premier centenaire. Et c'est à partir de la Cuvée n° 728, élaborée à partir de la récolte 2000 que l'aventure a commencé pour nous.

La cuvée 700 provient de nos trois Grands Crus et de nos deux Premiers Crus, elle est élaborée uniquement à partir des premiers jus de presse, elle est vinifiée en foudres, presque toujours sans filtration, c'est donc avant tout un Grand Vin de Champagne. Elle dispose bien sûr d'un remarquable potentiel de vieillissement et c'est pourquoi nous la proposons avec deux maturations différentes. ("normale" et "Dégorgement Tardif").

96 mois sur lies, sous liège avant leur Dégorgement Tardif en Juin 2019. Dosage : 0,75 gr/l.

2010, 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 net avantage pour les chardonnays.

La cueillette intervient du 14 au 27 Septembre.