

Champagne Jacquesson "Panachage de Lieux-Dits" 2009

Prix du produit :

1 000,00 €



caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Champagne JACQUESSON

Millésime: 2009

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Champagne Jacquesson "Panachage de Lieux-Dits" 2009

Fiche technique rédigée par le domaine :

Pourquoi des Lieux-dits ? La mise en avant d'un terroir spécifique est dans l'A.D.N. de Jacquesson. Déjà bien avant nous, la famille de Tassigny (qui fit renaître la Maison de ses cendres vers 1925 avant de la céder à notre père 50 ans plus tard) produisait un Blanc de Blancs d'Avize ; cette cuvée s'appelait le B.B. et fut pour beaucoup dans la notoriété de la Maison à l'époque. Quant à nous, nous sommes avant tout des vignerons et nous nous sommes très vite concentrés sur l'amélioration de nos pratiques culturales. Ce fut une sorte de redécouverte de nos terroirs et certaines parcelles ont révélé une telle typicité que nous avons décidé de les mettre en bouteille séparément. Mais pas systématiquement ni à n'importe quel prix ! En fait,

deux conditions sont nécessaires pour justifier la production de ces Lieux-dits. D'une part la qualité de l'année doit bien sûr permettre la mise en avant du caractère de chaque terroir mais d'autre part la Cuvée 700 restant la priorité du Domaine, elle ne doit pas être appauvrie par la mise en bouteilles des Lieux-dits. A titre d'exemple, le magnifique Dizy Corne Bautray 2011 n'a pas été produit au bénéfice de la Cuvée n° 739 à l'équilibre de laquelle il était indispensable.

Sur le millésime 2009 : 2009, l'hiver est sec et froid, le printemps doux mais très pluvieux, générant une forte pression du mildiou. Heureusement, l'été est sec et chaud et l'arrière-saison magnifique. Les raisins sont superbes avec une maturité comparable à celle de 2002. Le grand millésime espéré est bien là.

Composition par caisse panachée : 6 bouteilles (2 Dizy + 3 Avize + 1 Ay)

Dizy - Corne Bautray 2009 : Haut de côte pentu orienté sud-ouest ; sol argileux chargé de cailloux de meulière sur craie campanienne ; 9000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha en 1960 ; taille chablis.

Raisins cueillis le 22 Septembre 2009, 11°6 alc., 7,3 gr/l acidité.

Mise en bouteille le 3 Juin 2010.

Dégorgement en Avril 2019.

Sans dosage.

Avize - Champ Caïn 2009 : Bas de coteau orienté plein sud; sol calcaire argilo-sablo-limoneux avec graviers de craie sur campanienne; 12.000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha30 en 1962; taille chablis.

Raisins cueillis le 18 Septembre 2009, 10°9 alc., 7,2 gr/l acidité.

Mise en bouteilles le 3 Juin 2010.

Dégorgement en Mai 2019.

Dosage : 1,5 gr/l

Aÿ - Vauzelle Terme 2009 : 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.

Raisins cueillis le 20 Septembre 2009, 11°alc., 6,1 gr/l acidité.

Mise en bouteilles le 3 Juin 2010.

Dégorgement en Avril 2019.

Sans dosage.

Description brève du produit :

Unique ! Un carton panaché contenant les 3 Lieux-Dits des frères Chiquet : Dizy, Avize et Aÿ. Un carton rarissime (nous n'en obtenons qu'un chaque année) pour passionnés de grands vins de Champagne. Grand millésime 2009.
