

# Champagne Jacquesson "Cuvée 743"



Prix du produit :

**151,50 €**

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

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Champagne Jacquesson "Cuvée 743"**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 94/100. *Construite autour du millésime 2015, la cuvée numéro 743 contre son ampleur par l'absence de dosage. Il en résulte un vin de très belle pureté, plein en bouche mais tonique en finale.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 18/20. *Or clair aux sensibles reflets gris, le fruité blanc à noyau se montre très en chair avec une intensité colorative progressive et doucement chaleureuse. des fruits jaunes d'été se mêlent à de délicates senteurs exotiques puis de confiseries tandis que l'envergure des fleurs et des épices exhale. Bouche à la texture*

---

*confortable, le sentiment de raisin mur se pare d'épices et fruité jaune gorgé. La finale au boisé noble évoque les champignons bruns, elle dissimule un acidulé très ligneux de grande personnalité. Indéniablement taillé pour la garde.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, sept. 2020) : 91/100. *Based on the 2015 vintage and disgorged in August 2019 without dosage, the Chiquet brothers' NV Extra-Brut Cuvée No. 743 is showing nicely, offering up inviting aromas of freshly baked bread, crisp yellow orchard fruit, beeswax and dried white flowers. Medium to full-bodied, pillowy and precise, it's elegantly fleshy, with an enveloping core of fruit, a pinpoint mousse and a nicely defined, saline finish. Drink date 2020-2035.*

#### **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").*

**2015**, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers (60%), Avize & Oiry (40%) : l'hiver et une grande partie du printemps sont doux et pluvieux. Suit une période de sécheresse et de fortes chaleurs qui dure jusqu'à mi-août. La saison se termine par une alternance de fraîcheur humide et de chaleur sèche.

La cueillette débute le 10 Septembre pour se terminer le 30.

La récolte est très homogène et produit des raisins parfaitement mûrs et sains, en quantité raisonnable, et bénéficiant d'une acidité tout-à-fait saine; une vendange splendide donc. Quelques vins de réserve complètent la Cuvée.

Sans dosage.

#### **Description brève du produit :**

---

**94/100 RVF.** Des vignerons ultra méticuleux pour un champagne rare et très représentatif de son terroir. Ici, l'assemblage des trois cépages champenois est "anecdotique", c'est le terroir et le vigneron qui font tout ! Ce 743 est essentiellement constitué de la vendange 2015.