Champagne Jacquesson "Cuvée 744"

Prix du produit :

432,00 €

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: 744
RVF: 94/100
Cépage dominant: chardonnay

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-vinificateur qui font tout ! Ce 744 est essentiellement constitué de la vendange 2016.

Description du produit :

PRESENTATION DE CHAMPAGNE JACQUESSON
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Champagne Jacquesson "Cuvée 744" (sans étui) :

La Revue du Vin de France (déc. 2021/janv. 2022). *Bouquet de griottine, noyau, yaourt aux*

fruits rouges, d'une grande personnalité. Ce nez signature nous projette immédiatement dans l'univers de la série des 700 de Jacquesson. Nous pensons donc à la 744 (base 2016). Magnifique intensité de saveurs dans une bouche vineuse et énergique, à la finale étirée, sans aucun excès de puissance. Une sensation salée persiste longtemps... Tout est parfaitement mené. Grand champagne aussi à l'aise à l'apéritif qu'à table.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 94/100. *Une palette fraîche et juteuse, le chardonnay semble dominer les arômes. Un nez fin, précis avec une belle profondeur. La bouche se montre ample et crémeuse avec une touche ouatée. Belle fraîcheur et allonge de style. Apogée : 2021-2027.*

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").

2016, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers (55%), Avize et Oiry (45%) : l'hiver et le printemps sont extrêmement pluvieux. D'abord douces, les températures baissent à partir de fin Février, avec de fortes gelées intervenant fin Avril. La fin du printemps est ensoleillée mais fraîche, mais l'été est à la fois très chaud et très sec. Nous débutons la cueillette le 19 Septembre pour la terminer le 6 Octobre, avec un arrêt intermédiaire de quelques jours pour tenir compte d'une maturité assez hétérogène.
La récolte nous procure des raisins mûrs et parfaitement sains et les vins sont aromatiques et goûteux avec une mention particulière pour le Pinot noir, très réussi. Quelques vins de réserve complètent la Cuvée.

Dosage : 0,75 gr/l