

Champagne Jacquesson "Cuvée 739" Dégorgement Tardif



CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CHARENTAISE —

Prix du produit :

720,00 €

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

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Jacquesson classée **3ème meilleure maison de Champagne** (derrière Krug et Roederer, mais surtout **DEVANT TOUTES LES AUTRES !**) par la RVF (n°686) en 2024.

Cette "739" est issue essentiellement du millésime 2011, 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 :

[PRÉSENTATION DE CHAMPAGNE JACQUESSON](#)
[+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK](#)

Jacquesson classée **3ème meilleure maison de Champagne** (derrière Krug et Roederer, mais surtout **DEVANT TOUTES LES AUTRES !**) par la RVF (n°686) en 2024.

Commentaires sur ce

Champagne Jacquesson "Cuvée 739" Dégorgement Tardif

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **93/100**. *La palette possède une belle patine du temps, le caractère crayeux et minérale ressort. Dans un millésime plus compliqué, le vin dans le fond de nez se montre un peu plus froid. La bouche est bien gérée pour ce type de millésime. Une certaine vinosité est apportée par les pinots noirs, et le jus possède une bonne tenue. Apogée : 2021-2025.*

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 2020. Dosage : 0,75 gr/l.

2011, un hiver glacial et arrosé, un printemps très chaud et sec, malgré quelques gelées, un été maussade mais une fin de saison beaucoup plus agréable. Les vins sont équilibrés, harmonieux et homogènes.