

Champagne Jacquesson "Cuvée 745" MAGNUM



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Champagne JACQUESSON

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: 745

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

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 745 est essentiellement constitué de la vendange 2017.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE CHAMPAGNE JACQUESSON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Champagne Jacquesson "Cuvée 745" MAGNUM

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").

2017, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers (66%), Avize et Oiry (34%) : l'hiver et le printemps sont exceptionnellement secs, le début du printemps est doux mais en Avril, des gelées destructrices ravagent le vignoble, notamment la Côte des Blancs. Les températures remontent ensuite et le temps est beau jusqu'en Juillet. La fin de saison est chaude mais très pluvieuse.

Nous débutons la cueillette le 4 septembre pour la terminer le 13. Un tri rigoureux génère une vendange de faible volume mais permet d'obtenir des raisins mûrs et sains.

Les vins se montrent riches et denses et nous complétons la Cuvée avec quelques vins de réserve. .

Dosage : 0,75 gr/l