

# Champagne Jacquesson "Cuvée 740" Dégorgement Tardif

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

Cépage dominant: chardonnay

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

Cette "740" est issue essentiellement du millésime 2012, longtemps vieilli sur lattes (94 mois) avant de sortir des caves du domaine. Une complexité exceptionnelle et un grand vin avant d'être un champagne.

### **Description du produit :**

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

### **Champagne Jacquesson "Cuvée 740" Dégorgement Tardif**

#### **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").*

94 mois sur lies, sous liège avant leur Dégorgement Tardif en Mai 2021. Dosage : 0gr/l.

2012, l'hiver est froid et long, le printemps et le début de l'été sont très pluvieux et on observe de fortes attaques de mildiou. Mais la fin de saison superbe permet une vendange de petit rendement mais d'une qualité remarquable.