

Champagne Jacquesson "Cuvée 746"



CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE CRÉDIT —

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: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

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.

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 746 est essentiellement constitué de la vendange 2018. 93/100 RVF.

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 746" :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **93/100**. *"La cuvée N°746, issue d'une base 2018, présente une ouverture aromatique insolant pour sa jeunesse. La largeur de bouche et la souplesse de texture séduisent d'emblée. Nous savons avec le recul que cette cuvée ne fait qu'embellir avec le temps. Nous lui prédisons un avenir radieux."*

La Revue du Vin de France (déc. 2023) : **92/100**. *"Nez patiné, avec un élevage sous bois perceptible, mais intégré et élégant, et la maturité enveloppante de son année de base, 2018. La bouche est vineuse et digeste, avec une allonge savoureuse et de la salinité à revendre. Dosage faible (2g) pour un ensemble mûr, dynamique, profond et étiré. Le cordon est très fin. Un champagne complexe, aux allures automnales, qui appelle la table."*

La Revue du Vin de France (HORS-SÉRIE - MAI 2024) : **92/100**.

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").

2018, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers (68%), Avize et Oiry (32%) : l'hiver est exceptionnellement pluvieux et le printemps doux et orageux. Le temps change à partir de Juin et devient beau et sec, générant une vendange particulièrement précoce : nous débutons la cueillette le 30 août et la

terminons le 11 septembre.

L'état sanitaire est parfait, la vendange abondante avec une très belle maturité et une acidité modérée.
Les vins obtenus sont particulièrement fins et élégants.

Dosage : 2 gr/l