

Champagne Jacquesson "Cuvée 747" sans étuis individuels



CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILLE COGNET —

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: 747

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 747 est essentiellement constitué de la vendange 2019.

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 747" :

La RVF (en ligne) : Coup de coeur et 95/100. *Une belle bulle, le nez se montre profond avec une dominante de pinot dans les arômes. Ce côté noyau, yaourt fraise, petit fruit rouge. Le nez se montre épuré avec une belle profondeur. La bouche se montre encore jeune, mais le fond et le volume en disent long sur son potentiel. Apogée 2025-2032.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **Coup de coeur et 95/100.** *La cuvée N°747 nous séduit par sa profondeur : dès sa jeunesse, le vin affiche une parfaite maturité, éclat de droiture. La bouche se montre ample, distinguée, avec un tactile gracieux et une bulle délicate. Cet assemblage va marquer longtemps les esprits, nous avons déjà hâte de le retrouver dans quelques années dans sa version 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").

2019, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (75%), Avize et Oiry (25 %) : l'hiver est doux et sec, le printemps marqué par trois gros épisodes de gel avec des dégâts principalement sur les chardonnays et donc au final une dominante de pinots sur cette cuvée. L'été est sec avec des épisodes caniculaires provoquant de l'échaudage. Vendange du 12 au 22 septembre, d'une qualité exceptionnelle avec des rendements très modérés. Les vins sont structurés, équilibrés, longs et complexes. Viticulture respectueuse du sol et de la plante au service de la diversité parcellaire. Vinification et élevage en foudres sur lies sans filtration ni collage.

Dosage : 1,5 gr/l
