

Champagne Jacquesson "Cuvée 742" Dégorgement Tardif (3 bouteilles)



CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILIA COOPER —

Prix du produit :

330,00 €

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: 742 DT

RVF: 94/100

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 "742" est issue essentiellement du millésime 2014, 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. **94/100 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 742" Dégorgement Tardif :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2023) : **94/100**. *Le dégorgement tardif N°742 possède une aromatique finement beurrée, noisette et fruits secs. La bouche se livre sur une trame longiligne, sans excès de puissance : un jus fin et épanoui dès aujourd'hui.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (nov. 2024) : **94/100**. *Une base 2014 élevée pendant... 94 mois sur lies ! La note de citron frais si caractéristique jaillit. Plus longiligne qu'épais dans ce millésime. Une formidable allonge sculptée avec une grande fraîcheur et une patine complexe.*

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 avril 2023. Dosage : 0,5 gr/l.

2014, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers (59%), Avize & Oiry (41%) : l'hiver est pluvieux et exceptionnellement doux, le printemps chaud et très sec, juillet et août frais et très humides. Le mois de septembre chaud, sec et ensoleillé offre heureusement une très belle maturité aux raisins. Les vendanges se déroulent du 15 au 25 septembre. Nous notons cette année une dominance des chardonnays sur l'assemblage. Les équilibres alcool/acidité sont excellents. Les vins sont salins, aériens et dotés d'une vinosité salivante. 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.

Les pinots noirs d'Aÿ et Dizy ainsi que les chardonnays d'Avize sont particulièrement réussis.