

Champagne Jacquesson "Cuvée 748"



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vignerons(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: 748

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

93/100 RVF. 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 748 est essentiellement constitué de la vendange 2020.

Jacquesson classée **3ème meilleure maison de Champagne** (derrière Krug et Roederer, mais surtout **DEVANT TOUTES LES AUTRES !**) par la RVF (n°686) en 2024.

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 748" :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **93/100**. Nous saluons la définition de la cuvée n°748. Cette base de 2020 n'est pas affecté par le millésime, la bouche arbore un volume et une concentration qui forcent le respect.

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").

2020, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (55 %), Avize et Oiry (45 %) : l'hiver est doux et très pluvieux alors que le printemps est très ensoleillé et sec. Suite aux orages de juin, la sécheresse s'installe jusque fin septembre. Vendange précoce du 26 août au 10 septembre avec une très belle maturité et un magnifique équilibre. Viticulture respectueuse du sol et de la plante au service de la diversité parcellaire. Vinification et élevage en foudres sans filtration ni collage. Les chardonnays marquent cet assemblage, malgré l'ajout de 24 % de vins de réserve, constitué des Cuvées n°747 à 743 et de la Cuvée n°741.

Dosage : 2 gr/l