

# Champagne Jacquesson "Cuvée 743" Dégorgement Tardif (3 bouteilles)



Prix du produit :

**294,30 €**

**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: 743 DT

RVF: 93/100

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 "743" est issue essentiellement du millésime 2015, 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. **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 743" Dégorgement Tardif :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept. 2025) : **93/100**. *Le n°743 DT s'affine avec le temps : il n'offre toutefois pas la même plénitude de bouche que la n°742.*

**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").*

89 mois sur lies, sous liège avant leur Dégorgement Tardif en mars 2024. Dosage : 0 gr/l.

*2015, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (60 %), Avize et Oiry (40 %) : l'hiver et une grande partie du printemps sont doux et pluvieux. Suit une période de sécheresse et de fortes chaleurs qui durent jusque mi-août. La saison se termine par une alternance de fraîcheur humide et de chaleur sèche. Vendange du 10 au 30 septembre pour une récolte homogène avec des raisins parfaitement mûrs et sains, en quantité raisonnable, et bénéficiant d'une acidité suffisante : une vendange splendide. L'esprit du pinot ressort dans cet assemblage composé de 21 % de vins de réserve issu des Cuvées n°742 à 735. 89 mois sur lies, sous liège.*