

Champagne Jacquesson "Cuvée 749" (3 bouteilles)



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Champagne JACQUESSON

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

CHAMPAGNE
JACQUESSON
— DEPUIS 1798 —

Description brève du produit :

Des vigneron 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 749 est essentiellement constitué de la vendange 2021.

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.

Champagne Jacquesson "Cuvée 749" :

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").

2021, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers, Champillon (72 %), Avize et Oiry (28 %). La sécheresse laisse place à un printemps frais avec des dégâts de gel puis se réchauffe début juin. Les orages et la pluie prennent le relais avec de très gros cumuls de pluie à la mi-juin et mi-juillet. Le risque mildiou est très important tout au long de la saison et du botrytis est observé dès le mois d'août. Heureusement, le retour d'un temps plus sec à partir de mi-août nous permet d'obtenir une belle maturité. Nous attendons pour vendanger à partir 20 septembre jusqu'au 1er octobre pour gagner en concentration tout en conservant l'élégance et la finesse. Viticulture respectueuse du sol et de la plante au service de la diversité parcellaire. Vinification et élevage en foudres sans filtration ni collage. Les chardonnay marquent encore cet assemblage malgré l'ajout de 28 % de vins de réserve constitué de la Cuvée n°748 à la 743 sans la 745.

191.794 bouteilles / 8.015 magnums / 390 jéroboams

Dosage : 2 gr/l
