

Champagne Jacquesson "Dizy Corne Bautray" 2009 MAGNUM



Prix du produit :

350,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Champagne JACQUESSON

Millésime: 2012

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Dizy Corne Bautray

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DE CHAMPAGNE JACQUESSON
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK**

Champagne Jacquesson "Dizy Corne Bautray" 2012

Fiche technique rédigée par le domaine :

Pourquoi des Lieux-dits ? La mise en avant d'un terroir spécifique est dans l'A.D.N. de Jacquesson. Déjà bien avant nous, la famille de Tassigny (qui fit renaître la Maison de ses cendres vers 1925 avant de la céder à notre père 50 ans plus tard) produisait un Blanc de Blancs d'Avize ; cette cuvée s'appelait le B.B. et fut pour beaucoup dans la notoriété de la Maison à l'époque. Quant à nous, nous sommes avant tout des vignerons et nous nous sommes très vite concentrés sur l'amélioration de nos pratiques culturales. Ce fut une sorte de redécouverte de nos terroirs et certaines parcelles ont révélé une telle typicité que nous avons décidé de les mettre en bouteille séparément. Mais pas systématiquement ni à n'importe quel prix ! En fait, deux conditions sont nécessaires pour justifier la production de ces Lieux-dits. D'une part la qualité de l'année doit bien sûr permettre la mise en avant du caractère de chaque terroir mais d'autre part la Cuvée 700 restant la priorité du Domaine, elle ne doit pas être appauvrie par la mise en bouteilles des Lieux-dits. A titre d'exemple, le magnifique Dizy Corne Bautray 2011 n'a

pas été produit au bénéfice de la Cuvée n° 739 à l'équilibre de laquelle il était indispensable.

Haut de côte pentu orienté sud-ouest ; sol argileux chargé de cailloux de meulière sur craie campanienne ; 9000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha en 1960 ; taille chablis.

2012, l'hiver est froid et long, le printemps et le début de l'été sont très pluvieux et on observe de fortes attaques de mildiou. Mais la fin de saison superbe permet une vendange de petit rendement et d'une qualité remarquable.

3.368 bouteilles et 200 magnums.

Mise en bouteille le 27 Juin 2013.

Dégorgement en Mars 2021.

Sans dosage.

Description brève du produit :

Un rarissime magnum de collection pour les *aficionados* de grands vins de Champagne qui fuient les paillettes à la Dom Pérignon...