

Champagne Jacquesson "Cuvée 741" Dégorgement Tardif



CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILIA COGNIT —

Prix du produit :

690,00 €

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: 741 Dégorgement Tardif

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 92+/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE CHAMPAGNE JACQUESSON
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Champagne Jacquesson "Cuvée 741" Dégorgement Tardif

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **95/100**. *"Le dégorgement tardif N°741 possède la pureté, la finesse aromatique et la profondeur minérale de ce type de millésime froid. Le jus est long et tactilement ouaté."*

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 2022. Dosage : 0gr/l.

2013, l'hiver est très froid et neigeux, le printemps et le début de l'été restent froids et humides, générant coulure et millerandage et retardant floraison et maturité. Août et Septembre sont plus chauds et plus secs permettant une vendange tardive mais très belle.

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

Description brève du produit :

Cette "741" est issue essentiellement du millésime 2013, 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. 95/100 RVF !