Champagne Jacquesson "Avize Champ Caïn" 2005 DT

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Champagne JACQUESSON
Millésime: 2005
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Avize Champ Caïn
Cépage dominant: chardonnay

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 "Avize Champ Caïn" 2005 DT

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.

Bas de coteau orienté plein sud; sol calcaire argilo-sablo-limoneux avec graviers de craie sur campanienne; 12.000 pieds de chardonnay plantés sur 1ha30 en 1962; taille chablis.

2005, un hiver froid et sec, un printemps calme et doux, un été chaud et humide mais une très belle ? n de saison.
Raisins cueillis le 20 Septembre 2005, 10°7 alc., 7 gr/l acidité.

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.

Une rarissime sélection parcellaire de collection, sortie des caves de la maison Jacquesson en 2024. Pour les *aficionados* de grands vins de Champagne... mais pas de Dom Pérignon ;-)