

Anspruchsvoll & Ambitioniert



Jacquesson

1789 von **Memmie Jacquesson** gegründet und 1974 von den Brüdern **Laurent und Jean-Hervé Chiquet** von 1988 bis 2022 geführt, hat es Jacquesson in dieser Zeit zu einem der **qualitativ führenden Betriebe** in der Champagne gebracht. Heute gehört es zu den Artemis Domaines.

Ganz ohne lautes Trommeln, sondern durch **akribisch auf höchste Qualität ausgerichtete Arbeit** und konstantes Beharren auf diesem eingeschlagenen Weg, zählt Jacquesson zu den zuverlässigsten Betrieben, wenn es um **wiedererkennbar präzise Stilistik auf höchstem Niveau** geht. Selbst der Einstiegschampagner (mit einem Hefelager von ca. 5 Jahren!) ist von beeindruckender Komplexität und Entwicklungsfähigkeit. Im Jahr 2000 das erste Mal als **“No. 728”** produziert, steht die fortlaufende Nummer immer für den Jahrgang auf welchem der aktuelle Champagner basiert, perfektioniert durch etwas Reserveweine.

Die Jahrgangschampagner sind seit 2002 ausschließlich aus **Einzellagen** vinifiziert und die mit **“Dégorgement Tardif”** betitelten Flaschen werden deutlich **später degorgiert** und auf den Markt gebracht. Vinifiziert wird in **großen Holzfässern**, man verzichtet auf Filtration und Schönung und lässt die malolaktische Gärung zu. **Eigenständig-komplexe** Champagner sind die Folge, bereitet für den fortgeschrittenen Connaisseur.



Champagner:

Cuvée No. 7xx Extra Brut

ca. 60% Chardonnay
ca. 20% Pinot Noir
ca. 20% Pinot Meunier
Dosage: 0-3g/l
Flaschenreife: 5 Jahre
20-30% Reserveweine

Dégorgement Tardif No. 7xx

ca. 60% Chardonnay
ca. 20% Pinot Noir
ca. 20% Pinot Meunier
Dosage: 0-3g/l
Flaschenreife: 94 Monate
20-30% Reserveweine

Avize Champ Caïn Millésime

100% Chardonnay
Einzellage
Dosage: 0-3g/l
Flaschenreife: ca. 9 Jahre

Dizy Terres Rouge Millésime

100% Pinot Noir
Einzellage
Dosage: 0-3g/l
Flaschenreife: ca. 7 Jahre

Fakten:

N.M., Dizy, Vallée de la Marne, 35ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!