

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT DÉGORGEMENT TARDIF 1996



Champagne Jacquesson

Champagne, Frankreich

PREIS: 229,00 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Rebsorten

Dosage

Typ

Alkohol

Allergenhinweis

Chardonnay (0%)

0 Gramm / Liter

Jahrgangschampagner,
im Holz ausgebaut, für
Fortgeschrittene, Blanc
de Blancs, Prestige Cuvée

12,50 Vol.%

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Bereits 1798 wurde Jacquesson als eines der ersten Champagnerhäuser vom Memmie Jacquesson gegründet. Nach einem ruhmreichen Start erlebte das Haus eine weniger gute Zeit. Das änderte sich als in den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts die Familie Chiquet das Haus übernahm. Heute haben die Brüder Jean-Hervé und Laurent den Betrieb zu einem der zehn besten in der gesamten Champagne gemacht. Der allergrößte Teil der Trauben stammt von eigenen Weinbergen um den Firmensitz Dizy herum. Es sind Grand Cru Lagen in Aÿ, Avize und Oiry. Premier Cru Weinberge aus Dizy, Hautvillers und Mareuil-sur-Ay kommen dazu. Die Brüder Chiquet sind der Überzeugung, dass die Qualität im Weinberg entsteht. Bei meinem ersten Besuch ging es auch gleich zusammen in die Reben, wo Jean-Hervé uns seine Weinbergphilosophie und das Potenzial der Lagen erklärte. Sehr enge Bestockung, Begrünung, konsequente Laubarbeit und Mengenreduzierung sind die Eckpfeiler. Im Keller wird auf den Ausbau in großen Holzfässern und kleinen, gebrauchten Barriques gesetzt. Das Ergebnis sind charakterreiche Champagner, die völlig klar, tiefgründig, kraftvoll-salzig und enorm nachhaltig sind. Diese Champagner können von der Basis an in der Flasche reifen und über die Jahre deutlich gewinnen. Es sind herausragende Charakter-Champagner für Puristen.

Der Millésime Dégrogement Tardif 1996 besteht zu 57% aus Pinot Noir Noir aus Ay, Dizy und Montagne de Reims sowie 43% aus Chardonnay von der Côte de Blancs. Es ist eine Cuvée aus den besten Weinen des Hauses, die nur in ganz besonderen Jahren erzeugt wird. Es wurde nur der Saft der ersten Pressung verwendet (Cuvée). Der Most vergärte spontan. Anschließend fand eine malolaktische Gärung statt. Der Wein wurde drei Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Batonage (Aufrühren der Hefe) wurde durchgeführt. Nach der Füllung im Juli 1997 verblieb der Champagner acht Jahre auf der Hefe, bevor er nach 15 Jahren 2012 degorgiert wurde. Es wurden 1.200 Flaschen und 90 Magnums erzeugt.