

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT AVIZE "CHAMP CAIN" 2008



Champagne Jacquesson

Champagne, Frankreich

PREIS: 195,00 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Kreide direkt unter sehr
dünner Erdauflage

1960

Chardonnay (100%)

2008

durchgeführt

3 Gramm / Liter

April 2018

8.296 Flaschen / 402

Magnum

Jahrgangschampagner,

im Holz ausgebaut, für

Fortgeschrittene, Blanc

de Blancs, Prestige Cuvée

12,50 Vol.%

12 bis 14°C

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 Weinbergsphilosophie 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.

Champ Cain ist ein Parzellen-Champagner aus 100% Chardonnay. Das heißt die Trauben stammen aus einer einzigen, 1,3 Hektar großen Lage bei Avize an der Côte de Blancs. Die Reben wurden bereits 1962 gepflanzt. Die Dichte der Stöcke ist mit 8.300 Pflanzen pro Hektar sehr hoch. 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. Bâtonnage (Aufrühren der Hefe) wurde durchgeführt. Nach der Füllung verblieb der Champagner acht Jahre auf der Hefe, bevor er degorgiert wurde.