

Cuvée N°737, Dégorgement Tardif blanc

Region	Champagne
Erzeuger	Maison de Champagne Jacquesson - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH030609

Die noble spätdegorgierte Version von Jacquesson

Jacquessons Dégorgement Tardif ist die noble Version der 7er-Reihe des Hauses. Hier belassen die Chiquets ihre Basis cuvée deutlich länger auf der Hefe, bis zu fünf Jahre mehr Reifezeit genehmigt man dem Champagner hier. Und mit dieser Cuvée reift der Champagner übrigens wie ganz früher auf Naturkorken anstatt den heutzutage überall gängigen Kronkorken. Dies führt zu einer ganz subtilen Mikrooxidation, die den Champagner noch generöser und „weiner“ im Stil macht (eine Praxis die beispielsweise auch bei Bollinger praktiziert wird). Das ergibt dann einen der schönsten Champagner, bei dem man klar merkt, wie enorm wichtig und auch den Champagner beeinflussend die Reifung auf der Hefe ist. In diesem Champagner, der Cuvée No 737, sind die drei klassischen Rebsorten der Champagne vertreten, Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Basis dieser Cuvée ist der Jahrgang 2009, der hier allerdings noch mit Reservegrundweinen vermählt wurde. Die Schaumkronenbildung ist gleichmäßig und fein. Allein den zarten Bläschen, die aus dem Glase aufsteigen könnte, man hier minutenlang zuschauen. Das Bouquet ist vom Hefedepot geprägt, also sind Brioche Noten und auch frische Teiglinge deutlich mehr ausgeprägt. Dahinter verbirgt sich zart etwas Williams-Birne, auch rote Beeren und ein Hauch Limettenschale. Durch die lange Reifung auf der Hefe bewahrt der Champagner jedoch zeitgleich bei immer fortwährender Verfeinerung seine Frische, sodass neben Austernschalen und Zitrusfrucht vor allem die sehr feine Perlage auffällt. Allgemein erinnert uns die Spätfüllung an eine intensivere Version der Basisfüllung. Alles wirkt aromatischer und kompakter. Eine der schönsten Champagner, neben den Single-Vineyard-Füllungen des Hauses ist das alljährlich eines unserer Highlights aus dem Hause der Chiquets, leider auch einer unserer rarsten Champagner. Doch einmal sollten Sie sich diese Luxus cuvée gönnen, verkörpert sich doch alle Insignien, die Jacquesson auszeichnen: „Weine von selten gesehener Tiefe und



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333