

Cuvée N°742, Extra-Brut, blanc

Region	Champagne
Erzeuger	Maison de Champagne Jacquesson - Champagne
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Noir, Schwarzriesling
Bestell-Nr.	FCH030114

„Ich fand ihn unwiderstehlich.“ Stephan Reinhardt in Robert Parker's The Wine Advocate

Es ist jedes Mal ein Ereignis, wenn Laurent und Jean-Hervé Chiquet ihre neue Cuvée mit der fortlaufenden Nummer präsentieren. Der Champagne Jacquesson No 742, dessen Basis im Wesentlichen aus dem 2014er Jahrgang besteht und der mit einer kleinen Menge Reserve-Weinen aufgefüllt wird, besticht auch in diesem Jahr wieder durch absolute Klarheit, Konzentration, Kraft, Finesse und seinen besonderen Charakter. Der Champagner ist eine Cuvée, die zu 59 % aus Trauben der Orte Aÿ, Dizy und Hautvilliers besteht sowie zu 41 % aus Trauben aus Avize und Oiry. 57 % der Trauben, die entweder aus Premier-Cru- oder Grand-Cru-Lagen stammen, sind Chardonnay, 21 % sind Pinot noir und 22 % Pinot Meunier. Bezeichnet wird der Champagner jahrgangsunabhängig als Extra Brut, wenn die Dosage wie in diesem Fall nur 1,5 Gramm beträgt. Das Ergebnis dieser Cuvée, die ja eigentlich den Einstiegschampagner des Hauses darstellt, aber qualitativ dort anfängt, wo andere Häuser schon aufhören, ist ein Charakterwein, der genauso durch Harmonie wie durch Eigenständigkeit besticht. Passt das zusammen? Ja, das tut es. Der No 742 gelingt es auf unnachahmliche Weise, ganz leise und fast zart zu beginnen, um dann Richtung Finale hin immer mächtiger zu werden. Das schafft der Champagner unter anderem durch die Art des Ausbaus der Grundweine in großen Fudern, die dort einen biologischen Säureabbau durchlaufen. Dadurch ergibt sich in den ersten Momenten ein fast weiches Mundgefühl, hinter dem dann jedoch trotzdem der Punch vom Chardonnay lauert und gnadenlos Druck und Kraft liefert. Jetzt



spätestens wird klar, dass es sich hier um eine Eisenfaust im Samthandschuh handelt. Der Champagner öffnet sich mit Noten von weißen Blüten, Salzzitronen, Kern- und Steinobst, aber auch mit einem Hauch von Jura-Chardonnay und von Walnuss. All das verbindet sich mit einer immer rassistischer werdenden Säure und Mineralität, die sich eine Schneise durch die helle Frucht bahnt und einer Blockbatterie gleicht, welche die Zungenspitze elektrisiert. Es ist mal wieder ein großer Wurf. Dass Stephan Reinhardt in Robert Parker's The Wine Advocate schreibt: »Ich fand ihn unwiderstehlich«, können wir absolut nachvollziehen, denn uns geht es genauso.

Diesen Champagner kann man jetzt trinken, in fünf Jahren oder auch in zehn. Er wird sich sicher über anderthalb Jahrzehnte weiterentwickeln.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (gesamt)	34 mg/l
Restzucker	2,8 g/l	Analysedatum	12.11.2018