



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Cuvée N°743, Extra-Brut, blanc

Region: Champagne
Erzeuger: Maison de Champagne Jacquesson
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Schwarzriesling
Bestell-Nr.: FCH030115

94 Punkte – Wine Enthusiast

91 Punkte – Parker

Jacquessons Champagner-Ikone mit 700er-Nummer: wie immer genial!

Endlich ist es wieder soweit! Laurent und Jean-Hervé Chiquet präsentieren die Champagner-Cuvée mit der fortlaufenden Siebenhunderternummer, die heuer eine Primzahl, die (No) 743 schmückt. 743, das bedeutet in der Nomenklatur der Maison de Champagne Jacquesson, dass es sich um einen auf dem Jahrgang 2015 (den Jean-Hervé als „perfekt“ beschreibt) basierenden Wein handelt. Der „Ritt“ durch die 700er begann im Jahr 2000 mit No 728, einem Champagner der weder als Basis- noch als Standard-Non-Vintage-Cuvée konzipiert wurde.

„Das Konzept der Cuvée 700 ist in der Champagne einzigartig – und das komplette Gegenteil eines „Bruts“ ohne Jahrgang! Wir streben eher nach Exzellenz als nach Gleichmäßigkeit, wir zollen dem Charakter des Jahrgangs Respekt und negieren ihn nicht, sondern huldigen einem großartigen Wein und klammern uns nicht an einen Stil. Die Reserveweine werden mit dem Ziel hinzugefügt, die Komplexität zu verstärken, allerdings ohne jedoch den Charakter des Basisjahres zu kaschieren. Und aus genau diesen Gründen erschien es uns zwecklos, einen Jahrgangschampagner weiterzuentwickeln, der nur die Cuvée 700 hätte verarmen lassen.“

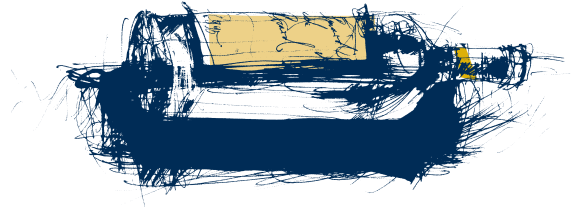
Mehr als die Hälfte der Trauben für diese Cuvée stammt aus den Ortschaften Ay, Dizy und Hautvilliers, der Rest aus Trauben aus Avize und Oiry, davon sind wiederum mehr als die Hälfte (aus entweder Premier- oder Grand-Cru-Lagen) Chardonnay sowie Pinot Noir und Pinot Meunier zu etwa gleichen Teilen. Die vins clairs fermentieren im Holz, werden dann in älteren Fuderfässern ausgebaut, der Champagner im August 2019 degorgiert. Ausgezeichnet wird er jahrgangsunabhängig als „Extra-Brut“, obschon die Nummer 743 überhaupt nicht dosiert wurde, wir es hier im Grunde mit einem reinrassigen „Dosage-Zéro-Schäumer“ zu tun haben.

Jacquessons No 743, „Einstiegschampagner“ und zugleich „Flaggschiff“ des Hauses, ist



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

ein Charakterwein par excellence, der auch in diesem „sonnigen und ausgewogenen“ Jahr durch ein Spiel von Harmonie, Konzentration, Kraft und Finesse besticht. Ein unnachahmlich weicher, fast zarter Beginn –frisch gebackene Brioche, Vanille, weiße Blüten, Weinbergpfirsich, Reinetten, süße Mandeln, ein Hauch Honig und Bienen –, am Gaumen dann extrem präsent, kraftvoll und, trotz der zéro dosage, auf eleganteste Weise üppig. perfekt eingebundene Säure, eine glockenhelle, fast „transparente“ Mineralität, grip und subtile Fülle in bester Balance: Ein ganz großer Wurf! William Kelley schreibt in Robert Parker's THE WINE ADVOCATE: „weich und präzise, elegant fleischig, mit einem einhüllenden Fruchtkern, einer punktgenauen Mousse und einem hübsch definierten, salzigen Abgang“ – auch das deckt sich mit unseren Eindrücken.