

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 AC · 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°738, Dégorgement Tardif blanc

Region: Champagne
Erzeuger: Maison de Champagne Jacquesson
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: FCH030610

„Weine von selten gesehener Tiefe und Finesse“ (Peter Liem, Champagne)

96 Punkte: „impressive wine“ – Wine Enthusiast

Jacquessons noble spätdegorgierte Version

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, der übrigens, ganz wie ehemals, während dieser Zeit mit einem Naturkorken, statt des heutzutage überall gängigen Kronkorkens verschlossen wird. Dies ermöglicht eine sehr subtile Mikrooxidation, die den Champagner stilistisch noch generöser, noch „weiner“ werden lässt (eine Praxis die beispielsweise auch bei Bollinger praktiziert wird). Das Ergebnis: einer der schönsten Champagner, bei dem man klar merkt, wie enorm wichtig, wie geschmacklich maßgebend die Reifung auf der Hefe ist. In diesem Champagner, der Cuvée No 738, sind die drei klassischen Rebsorten der Champagne vertreten, Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Basis dieser Cuvée ist der legendäre Jahrgang 2010, der hier allerdings noch mit Reservegrundweinen vermählt wurde. Durch die lange Reifung auf der Hefe (bis ins Jahr 2019!) bewahrt der Champagner bei immer fortwährender Verfeinerung seine Frische. Allgemein erinnert uns die Spätfüllung an eine intensivere Version der Basis-Cuvée, alles wirkt allerdings noch einmal aromatischer und komprimierter. Eine der schönsten Champagner, neben den Single-Vineyard-Füllungen des Hauses, und alljährlich eines unserer Highlights der Gebrüder Chiquet, bedauerlicherweise auch einer unserer rarsten Champagner. Doch einmal sollten Sie sich diese Luxus-cuvée gönnen, verkörpert sich doch sämtliche Eigenschaften, die Jacquesson auszeichnen in Vollendung: „Weine von selten gesehener Tiefe und Finesse“ (Peter Liem, Champagne).

