

Cuvée No 739 Dégorgement Tardif, blanc NV

Region	Champagne
Erzeuger	Maison de Champagne Jacquesson - Champagne
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH030611

Jacquessons klassische 700er-Cuvée mit acht Jahren Hefelager – extra spät degorgiert.

95 Punkte - SOMMELIER MAGAZINE Mit der Einführung der „700er-Cuvée“ hat das Haus Jacquesson im Jahr 2004 einen neuen Maßstab für Non-Vintage-Champagner gesetzt. Der Clou ist, dass er gar nicht ein üblicher Non-Vintage sein soll, denn das Prinzip bei einem Champagner ohne Jahrgang ist ja mehr oder weniger, dass er immer möglichst konstant, möglichst gleich schmecken soll. Der 700er-Serie liegt allerdings das Prinzip zugrunde, dass rund 60% des Weins immer aus einem Jahrgang stammen, der den Wein entscheidend prägt. Die ihrer Art war die Cuvée No 728, die auf dem 2000er-Jahrgang basierte und mit Réserve-Weinen assembliert wurde. Die Cuvée No 739 stammt entsprechend im Wesentlichen von 2011 und wurde 2015 teilweise veröffentlicht. Damals aber hatten die Chiquets, die Besitzer des Hauses Jacquesson, schon einen kleinen Teil der Flaschen beiseitegelegt, um sie noch fünf Jahre länger, und zwar unter Korkverschluss, auf der Hefe zu belassen. Dieses sogenannte dégorge ment tardif, das „späte Dégorgement“, geschah 2020 mit einer Dosage von gerade einmal 0,75 Gramm Restzucker pro Liter l. Der „DT“, wie er meist genannt wird, lag also fünf Jahre länger auf der Hefe als die ursprüngliche Cuvée No 739. Diese ist eine Assemblage aus 60% Chardonnay von der Côte des Blancs und je 20% Pinot Noir und Pinot Meunier aus dem Grand Vallée und dem Vallée de la Marne. Der Grundwein mit 69% Anteil aus 2011 wurde im großen Holzfass ausgebaut und dann mit 3% Réserve-Weinen aufgefüllt. Wenn Champagner aus einem ausgezeichneten



Grundwein erzeugt wird, dann ist es ein Champagner, der hervorragend reifen kann. Wenn er das unter Idealbedingungen in den Kellern von Jacquesson tun kann, umso besser. Dann wird aus einem schon vor fünf Jahren sehr guten Champagner etwas noch Feineres, das mit Reifenoten glänzt. Ein Beispiel? Die Cuvée No 739 Dégorgement Tardif! Sie öffnet sich mit Noten von Brotkrusten und getrockneten Kirschen, Feigen und Softaprikosen, Orangenschalen und indischen Gewürzen, während im Untergrund der Stein und auch Noten von Unterholz und trockener Erde eine Rolle spielen. Am Gaumen glänzt natürlich das sehr feine Mousseux, das von acht Jahren Reifung zeugt. Was hier aber genauso wunderbar zum Vorschein kommt, ist die ganz feine Süße, die der Champagner suggeriert, obwohl er ja gerade einmal 0,75 Gramm Restzucker besitzt – also so gut wie nichts. Aber die Reife, die Noten von Brot, Toast und einem Hauch von Honig, die mürrche Frucht von Steinobst und gereiftem Apfel tragen das Ihrige dazu bei. Zum Finale hin aber wird es forsch, da zieht der Champagner an, bietet Kraft, Druck wie auch Frische und zeigt das Trockene, das Steinige und Mineralische, das in Wellen über den Gaumen läuft. Ja, es hat sich mehr als gelohnt,

Trinkempfehlung: Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2035+ mit Freude trinken.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	2.1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	22 mg/l
Gesamtsäure	6.8 g/l	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: DEUTDE33HAN33

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