

Cuvée No 745 Extra-Brut, blanc NV

Region	Champagne
Erzeuger	Maison de Champagne Jacquesson - Champagne
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Noir, Schwarzriesling
Bestell-Nr.	FCH030117

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

Mit der Cuvée No 745 lanciert Jacquesson den 17. Jahrgang der längst zum Champagner-Klassiker gewordenen 700er-Reihe. Der „Ritt“ durch die fortlaufend nummerierten 700er begann mit No 728, einem Champagner der weder als Basis- noch als Standard- Non-Vintage-Cuvée konzipiert wurde und auf dem 2000er-Jahrgang basierte, dem damals (wie bei jeder Folge Nummer auch) ein kleiner Anteil Réserve-Weine beigegeben wurde. Der „700er“ ist die einzige Cuvée von Jacquesson, denn alle anderen Champagner der Brüder Chiquet, die das Haus führen, sind Champagner aus einem Jahrgang und einer Lage. „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 Réserve-Weine 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.“ Die Trauben für No 745 (Jahrgang 2017 nebst Réserve- Weinen), die jüngste Iteration der 700er-Cuvée, stammen aus den drei Grand-Cru- und zwei Premier- Cru-Lagen des Hauses: Pinot-Noir und Pinot-Meunier zu 66% aus Weinbergen in Aÿ, Dizy und Hautvillers, der Chardonnay zu 34% aus Weinbergen in Avize und Oiry. Wie hoch der



Standard bei Jacquesson ist, zeigt die Tatsache, dass diese Basis-Cuvée des Hauses gute vier Jahre sur lattes in den Kellern des Hauses lag, bevor sie im November 2021 degorgiert und mit gerade einmal 0,75 Gramm Restzucker pro Liter dosiert wurde. Seit Jahren schon dürfte der Champagner also eigentlich als brut nature bezeichnet werden, zumal, wie zuletzt beim 743er geschehen, die Dosage auch komplett entfallen kann. Möglicherweise geschieht das deshalb nicht, weil viele Champagnerfreunde einer der Realität nicht unbedingt standhaltenden Ansicht sind, dass so ein „Naturbrutist“ grundsätzlich immer zu trocken ausfalle. Glücklicherweise spielen diese Überlegungen bei Cuvée No 745 keine Rolle, denn der „Basisflaggschiff“- Wein des Hauses besitzt (wie im Grunde immer) eine wunderbare, ja geradezu perfekte Reife, die winzige Dosage ist dabei kaum auszumachen, demnach schlicht ideal. Wunderbar präsent dagegen die absolut klassische, aber extrem feine Nase von warmer Brioche mit Mandelcrème, Blüten und weißen Pfirsichen, einem knackigen Apfel und zerstoßenem Kalk. Das besitzt schon im Duft Größe und erst recht am Gaumen. Da wird die Kraft deutlich, die hier unter der Oberfläche liegt, gleichzeitig die feine Textur und das elegante Mousseux von vier Jahren Flaschenreife. Auch hier gibt es wieder Noten von Stein- und Kernobst, dazu natürlich fordernde frische Zitrusnoten, ein wenig gebuttertes Toast, Stein und Rauch. Die Cuvée No 745 besitzt eine hervorragende Länge und Dichte, und sie beginnt gerade erst zu singen, das aber sehr gekonnt und sicher noch über viele Jahre.

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

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (gesamt)	40 mg/l
Restzucker	0,8 g/l		

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

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

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDEDB595

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSADE55