Champagne Extra Brut
Cuvee N° 747
Jacquesson

Situation : Créée en 1798 par Claude Jacquesson, la maison peut se targuer d'avoir été l'un des Champagnes favoris de Napoléon 1er. Depuis l'achat de « Jacquesson » par Jean Chiquet en 1974, la maison a su rester familiale. Aujourd'hui, ses deux fils, Laurent et Jean-Hervé Chiquet, sont à sa tête. Avec 28 hectares en production sur Avize, Ay, Mareuil, Dizy et Hautvillers, complétés par 15 hectares d'achats uniquement en premiers et grands crus, les ambitieux frères Chiquet signent d'entrée leur volonté d'atteindre la très haute qualité. Ils innovent en sortant des petites quantités de sublimes Champagnes mono-terroirs et distinguent leurs diverses versions du « Brut sans année » en les nommant par un numéro (actuellement le 747), ce qui est nettement plus clair pour le consommateur. La régularité n'est jamais prise en défaut, car pratiquement tous les raisins sont pressés dans leurs propres pressoirs et tous les vins voient le bois à un moment ou à un autre, pour favoriser l'oxydation ménagée, gage de complexité.

Encépagement : 57% Chardonnay, 21% Pinot noir, 22% Pinot meunier
Terroir : Composé de calcaire crayeux, son sous-sol est un mélange argilo calcaire du Kimméridgien.
Température de Service : 10°C.
Potentiel de Garde : 1 à 2 ans

Observations : La Cuvée 747 est le reflet de la vendange 2019 dont elle est majoritaire, complétée de vins de réserve. Cette cuvée transmet des notes mures et épicées typiques du millésime. Cette cuvée présente une robe jaune doré, brillante, avec une belle bulle. L'expression aromatique est dominée par le Chardonnay avec des notes de brioche, de grillé, puis, après aération, arrive une touche florale, une pointe d'agrumes et des arômes de fruits à chair blanche. L'élégance olfactive se retrouve en bouche soutenue par une belle "minéralité".

Quelques accords : Apéritif, sushis et sashimis, poissons crus et marinés, fruits de mer, brochet au beurre blanc…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com- www.cave-de-longchamp.com