

# DRINKS.

## Jacquesson Champagner 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	409525
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	CHAMPAGNE JACQUESSON, 68 Rue du Colonel Fabien - 51530 DIZY, Frankreich
Marke	Jacquesson
Typ	Champagner
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase reichhaltiges Bouquet mit Birnnenaromen, Anklängen getrocknet Blüten sowie und helfen Fruchtnoten. Am Gaumen intensive Sauere mit floralen Noten. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	Pinots Noir & Meunier 50%, Chardonnay 50%
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro

## Beschreibung

Champagne Jacquesson wurde 1798 von Memmie Jacquesson gegründet und er war so erfolgreich, dass Napoléon ihm eine Medaille verlieh. Im Jahr 1835 übernahm sein Sohn Adolphe die Winzerei, doch verliess sie Hände der Familie gegen Ende des 19. Jahrhunderts und wurde schliesslich 1974 von Familie Chiquet gekauft. Heute wird Jacquesson gemeinsam von Jean-Hervé und Laurent Chiquet geführt. Champagne Jacquesson bewirtschaftet zwischen 69 und 76 Hektar in den Grand-Cru-Dörfern Aÿ, Avize und Oiry sowie in den Premier-Cru-Dörfern Hautvillers, Dizy und Mareuil-sur-Aÿ. Die Rebflächen variieren, da die Winzerei selbst 69 Hektar besitzt, jedoch weitere 7 Hektar vertraglich bewirtschaften kann. Zusätzlich haben die Chicquets von denselben Dörfern Kaufverträge, um Trauben von 20 Hektar von Weinbauern zu kaufen, mit denen sie eng zusammenarbeiten. Nachhaltige Landwirtschaftspraktiken sind bei Jaquesson die Norm und ein Drittel der Weinberge sind bio-zertifiziert. Es werden keinerlei Herbizide verwendet, zwei Drittel der Reben werden gepflügt und ein Drittel wird mit Deckfrüchten eingesät. Sofern Düngemittel verwendet werden, sind sie komplett bio. Jacquesson hat eine kleine Produktionsstätte in Dizy, auf der anderen Seite des Flusses Epernay. Hier verwenden die Brüder vertikale Pressen anstelle der eher missbräuchlichen horizontalen Pressen. Nur der Saft aus den ersten beiden Pressungen wird verwendet (der Rest - den sie *taille* nennen - wird an *Negociants* verkauft) und natürlich stammt der gesamte Saft entweder aus Grand Cru oder Premier Cru klassifizierten Weinbergen. Mithilfe von Schwerkraft fliesst der Saft in Stahltanks, wo er sich 24 Stunden lang absetzen kann. Danach wird er für mehrere Monate in grosse neutrale Holzfässer (*Foudres*) umgefüllt, wo er eine alkoholische und malolaktische Gärung durchläuft. Philosophisch gesehen haben sich die Gebrüder Chiquet auf die Mission begeben, Champagner als edlen Wein herzustellen. Dazu gehört eine doppelte Herangehensweise: ein grundlegendes Überdenken ihrer Nicht-Jahrgangsweine und eine Hinwendung zu Einzellagenweinen bei der Erkundung spezifischer *Terroirs*. Lange Zeit bildete die Basis der Champagner von Jacquesson Chardonnay mit jeweils etwa 20-25% Pinot Meunier und Pinot Noir. Allmählich nimmt der Anteil des Pinot Meunier ab, während der Pinot Noir aufgrund von Neupflanzungen in Dizy zunimmt, so dass heute der Meunier vielleicht 20% und der Pinot Noir starke 30% ausmacht.