

Champagne Jacquesson "Dizy Terres Rouges" 2015



CHAMPAGNE
JACQUESSON
— FAMILIA COGNIT —

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Champagne JACQUESSON

Millésime: 2015

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DE CHAMPAGNE JACQUESSON
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK**

Jacquesson classée **3ème meilleure maison de Champagne** (derrière Krug et Roederer, mais surtout **DEVANT TOUTES LES AUTRES !**) par la RVF (n°686) en 2024.

Commentaires sur ce :

Champagne Jacquesson "Dizy Terres Rouges" 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **93/100**. *Terres Rouges 2015 est bien mûr et ne possède aucun des stigmates du millésime. Particulièrement large et opulente, la bouche fonde un vin plus riche qu'élançé; on perçoit la générosité, mais la cuvée manque un peu de finesse.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Bas de coteau peu pentu orienté est, sol brun rouge calcaire et profond sur limon crayeux. 12.000 pieds de pinot noir plantés sur 1ha33 en 1993 ; taille en cordon de royat permanent.

2015, l'hiver et une grande partie du printemps sont doux et pluvieux. Suit une période de sécheresse et de fortes chaleurs jusque mi-août. La saison se termine par une alternance de fraîcheur et de chaleur sèche. La récolte est très homogène et produit des raisins parfaitement mûrs et sains, avec de beaux équilibres. Des vins amples, généreux et très dynamiques. Viticulture respectueuse du sol et de la plante au service de la diversité parcellaire. Vinification et élevage en foudres sur lies sans filtration ni collage.

Dizy Terres Rouges Récolte 2015 : Raisins cueillis le 15 Septembre 2015, 11°40 alc. , 7,1 gr/l acidité. 0 gr/l dosage. Dégorgement en mars 2023.

Description brève du produit :

Unique et rarissime ! **93/100 RVF**.

Jacquesson classée **3ème meilleure maison de Champagne** (derrière Krug et Roederer, mais surtout **DEVANT TOUTES LES AUTRES !**) par la RVF (n°686) en 2024.