

Naam van de wijn: Cuvee n° 740

Producent: Jacquesson

Herkomstbepaling: Champagne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay, pinot meunier, pinot noir

Wijnbedrijf: Het champagnehuis Jacquesson is een familiebedrijf dat in 1798 in Châlons-sur-Marne door Claude en zijn zoon Memmie Jacquesson werd opgericht. Zij lieten direct een keldercomplex uithouwen in de kalkheuvel Mont Saint Michel. De champagne werd de favoriet van Napoleon wie het huis in 1810 eerde met een gouden medaille vanwege "la beauté et la richesse de ses caves". Zoon Adolphe Jacquesson nam in 1835 het bedrijf over en bracht verbeteringen in het productieproces aan. Hij was de uitvinder van de muselet: het metalen vlechtwerk dat de champagnekurk hermetisch op zijn plaats houdt. In 1974 nam de familie Chiquet het champagnehuis Jacquesson over en verhuisde het bedrijf naar het dorp Dizy. Sinds eind jaren '90 leiden de broers Jean Hervé et Laurent Chiquet het bedrijf en zetten kwaliteitsgericht de traditionele manier van wijnmaken voort, met vergisting en rijping op grote oude eikenhouten foeders, geen filtering, zeer lange rijping op fles en biologische wijnbouw. De 30 hectare eigen wijngaarden liggen in de grand crus Aÿ, Avize en Oiry en de premier crus Hautvillers, Dizy en Mareuil sur Aÿ. Daarnaast heeft Jacquesson langdurige contracten met een klein aantal wijnboeren die de druiven leveren van 12 hectare premier en grand crus wijngaarden. In 1898, werd vanwege het 100-jarige bestaan van Jacquesson een speciale cuvee uitgebracht welke werd geregistreerd als Cuvée n°1. De opvolger Cuvée n° 728 wilden gebroeders Chiquet specifiek maken, waarbij zij werken vanuit 1 oogstjaar en deze specifieke eigenschappen ondersteunen door oudere wijnen toe te voegen. Cuvée n° 740 is een mousserende wijn uit deze zogenoemde 700 reeks. Bij de Cuvée n° 740 was het uitgangspunt de oogst van het jaar 2012 met aanvullend 27% vin de réserve. De kwaliteitslat van deze serie ligt zeer hoog en de wijnen hebben een spannende en duidelijk eigen identiteit.



Regio: De Champagne ligt ten noordoosten van Parijs en is tevens de meest noordelijke wijnstreek van Frankrijk. Het klimaat is tamelijk koel met weinig zonuren en met relatief zachte winters, terwijl er het hele jaar door regelmatig neerslag valt. De bodem van de Champagne bestaat uit een dikke laag, welke perfect is voor de pinot noir, chardonnay en pinot meunier én geschikt voor het uithouwen van vaten en kelders die met een constante temperatuur van ongeveer 10°C perfect zijn voor de rijping van wijnen. Het koele klimaat zorgt voor een laag alcoholpercentage en hoge zuren, twee belangrijke vereisten om een goede mousserende wijn te kunnen maken. In de Champagne stopte in het verleden de gisting van de wijnen bij het invallen van de winter en in het voorjaar startte deze weer opnieuw, waarbij het vrijkomende koolzuurgas niet uit de vaten of flessen kon ontsnappen. Dit was het begin van de mousserende wijn die later ongekend succesvol zou worden als champagne nadat de monnik Dom Perignon eind zeventiende eeuw het procédé verbeterde en vele vernieuwingen doorvoerde. De Champagne kent vijf wijnbouwgebieden waarvan de belangrijkste drie, Côte des Blancs, Vallée de la Marne en de Montagne de Reims, die ten oosten van Reims en Épernay liggen.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de oogst worden de druiven ontscheld, geperst en ondergaan op oude grote houten foeders (sommige 120 jaar oud) een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde gisten waarna malolactische gisting en rijping op de lies volgt. Hier wordt weer suiker en gist aan toegevoegd en vervolgens gebotteld en afgesloten met een kroonkurk. Tijdens de volgende nieuwe gisting ontstaat koolzuurgas (prise de mousse). Pas na een periode van ruim 3 jaar wordt het gistbezinksel verwijderd (dégorgement) en 3,5 gram suiker (dosage) toegevoegd om aan de smaakaanduiding "extra brut" te voldoen. Dit hele proces verloopt zonder enige vorm van filtering en volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12%. Kristalheldere licht goudgele kleur. In de neus aroma's van limoen, rijpe peer, iets rokerigs, geroosterde hazelnoten, honing en brioche. In het smaakpalet een fijne mousse met tonen van citrusvruchten, gekonfijt en gedroogd fruit en walnoten, die gepaard gaan met zeer lange intense afdrank en elegante nerveuze zuren. Serveren: 9 tot 11°C. Bewaren: tot 10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Als aperitief of bij een buitengewoon feestelijk moment en verder bij o.a. oesters, carpaccio van Sint-Jakobsschelpen, gerookte wilde Alaska zalm en elegante verfijnde Aziatische gerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 93p The Wine Advocate

Smaaktype: Mousserend, droog, vol, zeer complex, intens en elegant.

Glasadvies: Riedel Veritas Champagne, Riedel Vinum Champagne, Riedel Sommeliers Champagne