

# Jacquesson lancia la Cuvée 749 Extra Brut: un millesimo 2021 tra eleganza e complessità

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Maggio 2026



*Jacquesson presenta il Programma 2026 con la Cuvée n.749 Extra Brut, assemblaggio del millesimo 2021 caratterizzato da eleganza e precisione. Affiancano la nuova uscita la Cuvée n.744 Dégorgement Tardif e la parcellare Avize Champ-Caïn 2015. In Italia i tre Champagne sono distribuiti da Pellegrini S.p.A., importatore ufficiale della Maison da oltre vent'anni.*

C'è un appuntamento che, nel mondo dello Champagne, ha ormai assunto i contorni di un vero e proprio evento: l'arrivo della nuova Cuvée numerata di Jacquesson. Con il Programma 2026, la Maison di Dizy presenta la **Cuvée n.749 Extra Brut**, costruita

attorno al millesimo 2021, affiancata dalla Cuvée n.744 Dégorgement Tardif e dalla parcellare Avize Champ-Caïn 2015. In Italia, i tre Champagne sono distribuiti da **Pellegrini S.p.A.**, importatore ufficiale della Maison da oltre vent'anni e punto di riferimento per i grandi vini d'Oltralpe nel nostro paese.

## **Una filosofia unica nel panorama champenois**

Per capire il significato della Cuvée 749 occorre prima comprendere la logica delle Cuvées 700, un concetto che Jacquesson ha introdotto a partire dal millesimo 2000 – battezzato allora come Cuvée 728 – e che da allora ha ridefinito il modo di pensare lo Champagne non millesimato. Ogni cuvée della serie porta un numero progressivo che la identifica come l'espressione di un'annata specifica: circa l'80% dell'assemblaggio proviene dalla vendemmia di base, completato da una selezione di vini di riserva tratti dalle cuvées precedenti, con l'obiettivo di amplificare complessità e profondità senza alterare l'identità dell'annata.

Ricerca dell'eccellenza, rispetto del carattere del millesimo, creazione di un grande vino piuttosto che il mantenimento di uno "stile Maison": questi i principi fondanti di una filosofia che ha ispirato generazioni di produttori in tutta la Champagne.

## **Il 2021: un millesimo di precisione ed eleganza**

L'annata 2021 ha messo alla prova i vignaioli della regione. Dopo un inverno secco, una primavera fresca e le precipitazioni estive hanno richiesto grande attenzione in vigna, con un elevato rischio di peronospora e l'apparizione di botrytis già in agosto. Il ritorno di condizioni più asciutte dalla metà di agosto ha però favorito una maturazione

equilibrata delle uve. La vendemmia è iniziata il 20 settembre e si è conclusa il 1° ottobre, con la scelta di raccogliere i grappoli con qualche giorno in più di pazienza per ottenere maggiore concentrazione, preservando al contempo eleganza e finezza.

Le uve della Cuvée 749 provengono prevalentemente dalla Grande Vallée de la Marne – Ay, Dizy, Hautvillers e Champillon rappresentano il 72% dell'assemblaggio – con un apporto del 28% dalla Côte des Blancs, tra Avize e Oiry. Lo Chardonnay guida il profilo aromatico con note di agrumi, fiori bianchi e sfumature tostate; i vini di riserva, selezionati dalle Cuvées dalla 748 alla 743 (esclusa la 745), aggiungono ampiezza e profondità, lasciando emergere anche la trama del Pinot Noir. La struttura è fine, salina e vibrante, con un dosaggio contenuto a 2 g/L. La produzione ammonta a 191.794 bottiglie, 8.015 magnum e 390 jéroboam.

Come per tutta la serie 700, la vinificazione e l'affinamento avvengono in botti di legno, senza filtrazione né chiarifica, a preservare la purezza e la complessità del vino.

## **Il Programma 2026 si completa con due grandi espressioni**

Ad accompagnare la nuova uscita ci sono altri due Champagne di grande spessore. La **Cuvée n.744 Dégorgement Tardif**, basata sul millesimo 2016, ha trascorso ben 92 mesi sui lieviti in bottiglie tappate con sughero: una scelta che porta a raddoppiare il periodo di affinamento rispetto alla versione standard, sviluppando raffinati aromi terziari – note affumicate, pan di spezie, una struttura gessosa – con un finale lungo, cremoso e salivante. Produzione limitata a 19.700 bottiglie e 905 magnum, sboccatura febbraio 2025.

Chiude il programma la **Avize Champ-Caïn 2015**, Chardonnay proveniente da una singola parcella di 1,3 ettari esposta a pieno sud, piantata nel 1962 su suolo calcareo argilloso-

sabbioso-limoso con ghiaie di gesso. Il millesimo caldo si esprime con note di pane tostato, sentori grigliati e sfumature di pasticceria, su una struttura ampia e avvolgente con finale persistente e sapido. Produzione di 10.772 bottiglie e 402 magnum, anch'essa sboccata nel febbraio 2025.

## **Pellegrini S.p.A.: oltre vent'anni al servizio di Jacquesson in Italia**

“Come ogni anno, l'arrivo della nuova Cuvée 7.. di Jacquesson rappresenta un momento importante del nostro percorso. È sempre tanta la curiosità, ma è altrettanto presente la certezza che anche quest'anno, con la Cuvée n.749, stiamo offrendo agli appassionati dello Champagne un grande prodotto” – queste le parole di **Pietro Pellegrini**, presidente di Pellegrini S.p.A., che da Cisano Bergamasco guida la distribuzione della Maison su tutto il territorio italiano.

Pellegrini S.p.A. è l'importatore e distributore ufficiale di Jacquesson in Italia, e il suo ruolo va ben oltre la semplice distribuzione: è un presidio culturale che permette agli appassionati italiani di accedere a uno dei progetti champenois più coerenti e ambiziosi della scena contemporanea. Tutti i prodotti sono disponibili nei migliori ristoranti, enoteche e wine bar d'Italia.

---

### **Punti chiave**

- 1. Cuvée 749 Extra Brut nasce dal millesimo 2021**, con Chardonnay dominante e dosaggio contenuto a 2 g/L.
- 2. Pellegrini S.p.A. distribuisce ufficialmente in Italia l'intero Programma 2026 di Jacquesson.**
- 3. La Cuvée 744 Dégorgement Tardif ha affinato 92 mesi sui lieviti:** complessità aromatica straordinaria dal

millesimo 2016.

4. **Avize Champ-Caïn 2015** è l'unica cuvée parcellare del programma, Chardonnay da vigne del 1962.
5. **Le Cuvées 700** esprimono ogni anno un millesimo diverso: eccellenza e identità al posto dell'omologazione stilistica.