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 – Aÿ, 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.