

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Jacquesson: debutta il Programma 2026 tra nuova Cuvée 749 e selezioni che valorizzano millesimo e terroir

La nuova release affiancata dalla Cuvée 744 Dégorgement Tardif e dalla parcellare Avize Champ-Caïn 2015, in una lettura coerente dell'identità della Maison

Cisano Bergamasco (BG), 08 aprile 2026 – Pellegrini S.p.A., importatore e distributore ufficiale per l'Italia della Maison **Jacquesson**, annuncia il programma 2026, che vede protagonista la nuova Cuvée n.749, affiancata dalla Cuvée n.744 Dégorgement Tardif e Avize Champ-Caïn 2015, unica Cuvée Lieux-Dits giunta a piena espressione.

“Come ogni anno, a partire da quello in cui fu consegnata la prima Cuvée numerata, la n.728, 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”, afferma **Pietro Pellegrini**, presidente di Pellegrini S.p.A.

La nuova **Cuvée n.749 Extra Brut** nasce dall'assemblaggio dei vini dell'annata 2021, provenienti dai villaggi di Aÿ, Dizy, Hautvillers e Champillon (72%), oltre che da Avize e Oiry (28%). Come per tutte le cuvées della serie 700, il vino base del millesimo rappresenta circa l'80% dell'assemblaggio ed è completato da una selezione di vini di riserva provenienti da cuvées precedenti, che ne amplificano complessità e profondità senza alterarne l'identità.

Il 2021 è stato un millesimo impegnativo: dopo un inverno secco, la primavera fresca e le precipitazioni estive hanno richiesto grande attenzione in vigneto. Il ritorno di condizioni più asciutte dalla metà di agosto ha però favorito una maturazione equilibrata delle uve. La vendemmia, iniziata il 20 settembre e conclusa il 1° ottobre, ha dato origine a vini di grande precisione ed eleganza.

La Cuvée 749 si distingue per un profilo aromatico dominato dallo Chardonnay, con note di agrumi, fiori bianchi e sfumature tostate. I vini di riserva aggiungono ampiezza e profondità a un vino dalla struttura fine, salina e vibrante, in cui emerge anche la trama del Pinot Noir. La produzione è di 191.794 bottiglie, 8.015 magnum e 390 jéroboam, con un dosaggio di 2 g/L.

Accanto alla nuova cuvée, il programma 2026 include anche la **Cuvée n.744 Dégorgement Tardif**, espressione della vendemmia 2016. Dopo 92 mesi di affinamento sui lieviti, questo Champagne

rivela una grande complessità aromatica, con note affumicate, richiami di pan di spezie e una struttura gessosa che accompagna un finale lungo, cremoso e salivante. La produzione è limitata a 19.700 bottiglie e 905 magnum, con sboccatura avvenuta nel febbraio 2025.

Completa la selezione una delle cuvée parcellari della Maison: **Avize Champ-Caïn 2015**, Chardonnay proveniente da una parcella di 1,3 ettari esposta a sud. Il vino esprime il carattere del millesimo caldo con note di pane tostato, sentori grigliati e sfumature di pasticceria, accompagnate da una struttura ampia e avvolgente e da un finale persistente e sapido. La produzione è di 10.772 bottiglie e 402 magnum, con sboccatura febbraio 2025.

Il Programma 2026 incarna la filosofia della Maison; un percorso in cui la ricerca dell'eccellenza valorizza l'unicità di ogni millesimo e di ciascun terroir, trasformando queste caratteristiche in vini dalla personalità e dall'armonia distintive.

Tutti i prodotti a catalogo sono disponibili nei migliori ristoranti, enoteche e wine-bar di Italia.

Per maggiori informazioni su Pellegrini S.p.A.

Sito web: <http://www.pellegrinispa.net>

FB: [Pellegrini Spa](#)

IG: [pellegrinispa1904](#)