

Champagne JM Sélèque - Collection en 6 Bouteilles - Carton 6 Bouteilles



Pour celles et ceux qui souhaitent découvrir toutes les facettes du talent de Jean-Marc, et les nuances de ces très nombreux terroirs qui composent le patrimoine viticole familial, nous vous proposons cette Collection en 6 bouteilles, comprenant des raretés quasiment introuvables ailleurs que sur la Route des Blancs.

Cette Collection comprend :

- 2 Bouteilles Solessence Extra-Brut : un superbe assemblage des 3 cépages des Coteaux Sud d'Épernay, chardonnay, pinot meunier et pinot noir, issus pour 50% de la récolte 2016 et 50% de vin de réserve perpétuelle. Vieilli 2 ans sur lattes, il offre un profil aromatique riche et précis, une bouche racée, soutenue par une bulle fine et intense, à la fois charnue et acidulée. Idéal en apéritif comme à table, avec une volaille rôtie par exemple. (Wine Advocate : 92/100)
- 1 Bouteille Solessence Rosé : Jean-Marc ajoute ici à l'assemblage de Solessence environ 10% de Pinot Meunier après une macération pelliculaire de 3 jours environ, et 5% de son vin tranquille rouge de Pinot Noir, en appellation Coteaux Champenois. Un Champagne rosé à la bulle très fine, ouvert et expressif, à la fois élégant et vineux, qui nous régale de bout en bout. On adore ce mouvement de balancier entre le floral et le fruité, et l'empreinte particulièrement gracieuse qu'il laisse en bouche. Parfait avec un cocktail de crevettes ou un saumon Gravlax. Un des meilleurs rapports qualité-identité-prix goûtés depuis bien longtemps ! (Vinous : 92/100)
- 1 Bouteille Solessence Nature : voici la version sans dosage de la cuvée Solessence. Ici, la parfaite maturité des raisins et la longue période de vieillissement sur lattes pendant 5 ans (récolte 2013) ont permis au vin de trouver un parfait point d'équilibre naturel. Une superbe matière en bouche, ample et délicate, encadre des saveurs pures et intenses à la fois fruitées et résolument salines. Le compagnon idéal de fruits de mer ou de poissons nobles juste grillés ou cuits en croûte de sel. (Wine Advocate : 93/100)
- 1 Bouteille Quintette Chardonnay : le Blanc de blancs signé Jean-Marc Sélèque, issu d'un assemblage de 5 parcelles dont 3 en premier cru, faisant la part belle à de vieilles vignes souvent plantées dans les années 1950. Issu de la récolte 2015 (avec 20%

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de vin de réserve), ce Chardonnay vieilli 3 ans sur lattes et très faiblement dosé (2 grammes à peine) révèle une élégante complexité entre végétal noble, minéralité iodée puis crayeuse, générosité du fruit et cette touche stimulante et délicatement acidulée en bouche, sur la rhubarbe. Le compagnon idéal pour accompagner un saumon à l'oseille façon Troisgros. (Bettane & Desseauve : 17/20)

- 1 Bouteille Soliste Meunier Pierry 2014 : au pays du Pinot Meunier, Jean-Marc signe ici un millésimé à l'équilibre magistral. Ce parcellaire est issu de vieilles vignes du 1^{er} Cru de Pierry, plantées en 1951 sur le bien nommé lieu-dit Goutte d'or. Après un élevage pour moitié en demi-muids et moitié en œuf béton, très neutre, et un vieillissement de 4 années, ce « Soliste Meunier » offre une partition d'une rare précision, subtile, harmonieuse et épurée. Très grande classe ! (James Suckling : 96/100)

Quantité limitée à 1 Carton "Collection 6 Bouteilles" par client.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Champagne JM Sélèque - Collection en 6 Bouteilles - Carton 6 Bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques