

Champagne JM Sélèque - Collection Crus parcelaires et raretés - 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 les nouveaux tirages et millésimes de ses cuvées les plus rares et ses crus parcelaires, pratiquement introuvables ailleurs que sur notre Route des Blancs.

Cette Collection comprend :

- 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 gourmand, évoquant crème de fraise, fruits à noyau et pavlova aux fruits rouges, ainsi que son empreinte gracieuse en bouche. Incroyablement racé et pulpeux ! (James Suckling : 94/100)
- 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 2015) 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, sur les fruits à noyau et les zestes d'agrumes, et résolument salines. Le compagnon idéal de fruits de mer ou de poissons nobles juste grillés ou cuits en croûte de sel. (James Suckling : 95/100)
- 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 2017 (avec 20% 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 des fruits blancs, notes toastées et cette touche stimulante et délicatement acidulée en bouche, évoquant le citron confit. Le compagnon idéal pour accompagner un saumon à l'oseille façon Troisgros. (Wine Advocate : 94/100, James Suckling :

96/100)

- 1 Bouteille Soliste Meunier 1er Cru Gouttes d'Or 2016 : au pays du Pinot Meunier, Jean-Marc signe ici un millésimé à l'équilibre magistral. Ce parcellaire est issu de vieilles vignes du 1er Cru de Pierry, plantées en 1951 sur le bien nommé lieu-dit Gouttes 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, convoquant aussi bien les fruits tropicaux et les agrumes que le biscuit aux amandes. Très grande classe ! (James Suckling : 94/100)
- 1 Bouteille Soliste Pinot Noir 1er Cru Les Gayères 2016 : un tout nouveau et superbe Blanc de Noirs issu d'une parcelle de vignes plantées en 1975, sur le lieu-dit Les Gayères. Un excellent terroir de mi-coteau, au cœur du 1er cru de Pierry, où les argiles profondes riches en silex et le sous-sol crayeux donnent au vin ampleur et trame épicée. Avec ce Soliste Pinot Noir élevé en fûts, puis vieilli sur lattes pendant 4 ans, Jean-Marc signe un grand Champagne de gastronomie, complexe et racé, balançant entre jaillissement fruité et une minéralité crayeuse et scintillante. (Wine Advocate : 94/100, Vinous : 94/100)
- 1 Bouteille Partition « 7 parcelles » 2015 : point d'orgue de la Collection, produite uniquement sur les meilleurs millésimes, cette cuvée Partition assemble les raisins des parcelles les plus identitaires du Domaine. 7 parcelles pour 7 fûts, comme 7 notes de musique qui structurent une mélodie particulièrement harmonieuse. Vieilli 5 ans sur lattes, ce Champagne, qui fait la part belle au Chardonnay, vous ravira par son aromatique richement nuancée et sa texture ample mais soyeuse. Un joyau, pour la table. (James Suckling : 96/100, Bettane & Desseauve : 19/20)

Quantité limitée à 1 Carton "Crus parcellaires et raretés" par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Champagne JM Sélèque - Collection Crus parcelaires et raretés -
Carton 6 Bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques