

Champagne JM Sélèque - Coteaux Champenois Dizy Blanc 1er Cru - 2019



Voici une rareté absolue, produite sur un seul fût de 300 litres : ce Dizy Blanc nous montre, sur ce millésime riche et concentré, à quel point ce terroir classé en 1^{er} Cru peut permettre au chardonnay de s'épanouir et de donner un vin tranquille équilibré, charmeur et délicieusement complexe ! Les quelques chanceux qui pourront y goûter constateront également à quel point les vinifications signées Jean-Marc Sélèque sont justes et inspirées, avec ou sans bulles !

Pour élaborer cette pépite, Jean-Marc sélectionne les raisins d'une vigne plantée à la fin des années 1980 sur le lieu-dit Moque-Bouteille, au cœur du 1^{er} Cru de Dizy. Cette petite parcelle exposée à l'Ouest donne en effet des raisins charnus, atteignant de très belles maturités. En outre, les sols argilo-limoneux de bas de coteau vont donner une vraie structure de bouche, tandis que l'influence du sous-sol de calcaires durs apportent tension et verticalité en bouche.

En 2019, l'été chaud et sec, suivi d'un mois de septembre aux nuits plus fraîches, ont permis au chardonnay d'atteindre un bel optimum de maturité, avec des concentrations aromatiques excellentes pour la Champagne, et un très bon niveau d'alcool potentiel (12.5°).

Après un pressurage lent et délicat, cette micro-production fermente dans un seul fût (de plusieurs vins), sur levures indigènes, avant de rester en élevage près de 18 mois. Mis en bouteille en avril dernier, ce Dizy Blanc ravira les amateurs de chardonnay à la fois riche dans son aromatique, frais dans ses notes florales et citronnées, pulpeux en bouche et ciselé par cette minéralité crayeuse typique de la Marne. Ici, passée une note d'amande grillée, les agrumes et les petites fleurs blanches s'associent à un fruité plutôt charnu et gourmand en bouche, évoquant poire, pêche beurrée et une touche d'ananas.

En bouche, l'équilibre entre une structure ample, avec un beau volume de fruit, et cette tension citronnée typique, nous font dire que ce Dizy blanc a de bien belles années devant lui. Il devrait vous ravir dans 3 ans sur un bar en croûte de sel ou un risotto aux langoustines.

Un pur collector, limité à 1 bouteille par client.

Champagne JM Sélèque - Coteaux Champenois Dizy Blanc 1er Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Charmeur : amande grillée, mie de pain, zeste de citron, poire pochée, pêche blanche beurrée, une touche d'ananas, chèvrefeuille, genêt. Une nuance crémeuse vanillée.

Bouche : Belle ampleur pulpeuse en entame, sur les fruits blancs et jaunes, tension crayeuse et citronnée en milieu de bouche, finale effilée, très nette et salivante.

Accords mets-vins : Bar cuit en croûte de sel, pommes de terre de Noirmoutier et beurre blanc. Risotto aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux Champenois

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-
dynamiques.