

Champagne JM Sélèque - Soliste Chardonnay 1er Cru Tartières Porgeon - 2016



Dernier-né dans la gamme des Solistes, ces champagnes mono-cépages et parcellaires imaginés par Jean-Marc et dédiés aux terroirs familiaux de Pierry, ce premier millésime nous a conquis par son équilibre entre éclat du fruit, fraîcheur chlorophyllienne et florale, entame crémeuse et tension salivante. Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître !

Cette cuvée assemble, dès le pressoir, les raisins de deux petites parcelles mitoyennes situées au cœur du 1^{er} Cru Pierry : les lieux-dits Les Tartières où la vigne a été plantée en 1990 et Les Porgeons, plantés en 1985, se situent à la jonction entre les argiles profondes du Sparnacien, des calcites à silex et la craie du Campanien affleurante. La garantie d'un équilibre subtil entre densité charnue et tension saline.

Jean-Marc fait le choix d'un élevage en fûts, exclusivement, sans collage ni filtration, suivi d'un vieillissement de 4 années sur lattes, dans des bouteilles bouchées liège. Adeptes de dosages très faibles, pour une meilleure préservation de la pureté du fruit et de l'identité du millésime, il nous livre ici un blanc de blancs de très haute volée, à l'aromatique aérienne et la texture ample en attaque mais énergique et parfaitement gainée par son arête minérale.

Dès le premier nez, floral et jaillissant, on perçoit l'élan tonique du propos, sur des notes de zeste de citron et de citronnelle, de cerfeuil et de fleurs blanches, de gingembre et de poudre de roche, complétées d'une gourmande note pralinée et d'une touche lactique évoquant un beurre demi-sel bien frais. Le fruit rayonne, sur des évocations plus vraies que nature de pomme Reinette, de pêche blanche et d'abricot.

Plaisir maximal en bouche où le vin déploie une matière enveloppante en entame mais svelte : les saveurs de biscuit rose, d'amande blanchie et de tatin de pommes s'équilibrent à merveille avec une touche électrisante de zeste d'agrumes et de citron confit. La finale, empreinte d'une superbe tension saline et salivante, nous pousse en avant de longues secondes. Une seule envie, une fois la gorgée terminée : y revenir !

Parfaitement armée pour la table, cette Partition Chardonnay 2016 vous réglera pour accompagner des langoustines et des noix de Saint-Jacques snackées ou une sole grillée.

Attention rareté : quantité limitée à 1 bouteille par client.

Champagne JM Sélèque - Soliste Chardonnay 1er Cru Tartières Porgeon - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, bulles fines, brillante

Nez : Jaillissant, tonique : zeste de citron et de citronnelle, cerfeuil et fleurs blanches, gingembre et poudre de roche, une note pralinée, beurre demi-sel froid, pomme Reinette, pêche blanche et abricot.

Bouche : La bulle est bien fine, une matière enveloppante mais svelte : les saveurs de biscuit rose, d'amande blanchie et de tatin de pommes s'équilibrent avec une touche électrisante de zeste d'agrumes et de citron confit.
Finale tendue, saline

Accords mets-vins : Des langoustines ou des noix de Saint-Jacques snackées, émulsion au cerfeuil. Une sole grillée servie avec une fricassée de petites girolles



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Aération recommandée dans de grands verres à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.