

Champagne JM Sélèque - Champagne Quintette Chardonnay Extra-Brut -



Ce Quintette, toujours aussi harmonieux, enjoué et dynamique, s'est d'ores et déjà taillé une place de choix parmi les grands Blancs de blancs de terroir.

Le vin est issu d'un savant assemblage de 5 parcelles représentatives de 5 grands terroirs à chardonnay. La plus vieille vigne, plantée en 1950, occupe l'excellent secteur de La Justice, sur le premier cru de Vertus, au cœur de la Côte des Blancs. Bien sûr, les terroirs fétiches de la famille Sélèque, les premiers crus de Pierry et Dizy, sont largement représentés, avec une sélection de raisins issus des secteurs de Tartières et Porgeons, pour le premier, et de Moque-Bouteille pour le second. Enfin, Jean-Marc complète ce quintette par des chardonnays parcellaires de Mardeuil et de vieilles vignes plantées en 1959 sur le secteur des Frileux à Epernay. Pour un résultat toujours éblouissant de dynamisme, de précision et d'intensité.

Ce nouveau tirage est principalement composé de la récolte 2020 complétée de 20% de vin de réserve, issu d'une solera débutée en 2012, qui ajoute encore à la complexité et la profondeur de l'ensemble. Après un élevage en fût, ce Blanc de blancs a vieilli 3 ans sur lattes, avant son dégorgement en septembre 2023.

Très faiblement dosé (2 grammes à peine), il révèle aujourd'hui sa belle sophistication autour des fleurs blanches et de quelques herbes fines citronnées et chlorophylliennes, entre verveine et aneth, d'une minéralité iodée puis crayeuse, mais aussi d'un cœur fruité savoureux, mêlant fruits blancs, abricot, orange givrée et citron confit. Quelques nuances toastées apportent juste ce qu'il faut de gourmandise, tandis que la bouche s'étire le long d'une arête saline particulièrement tonique et salivante.

On aime cette générosité et cette sensation de puissance parfaitement canalisées par une tension au millimètre, pour finir sur une longue finale étirée, aux accents de gingembre frais et d'agrumes. Voici le compagnon idéal pour accompagner un saumon à l'oseille façon Troisgros ou de grosses gambas grillées, au beurre d'herbes.

Attention rareté : quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Champagne JM Sélèque - Champagne Quintette Chardonnay Extra-Brut -



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante, bulles fines

Nez : Complexe, élégant : fleurs blanches, verveine et aneth, une minéralité iodée puis crayeuse, un cœur fruité savoureux, autour des fruits blancs, de l'abricot, de l'orange givrée et du citron confit. Quelques nuances toastées. Gingembre, poivre blanc

Bouche : Sensation de puissance parfaitement canalisées par une tension saline au millimètre, pour finir sur une longue finale étirée, aux accents de gingembre frais et d'agrumes.

Accords mets-vins : Gros crustacés badigeonnés d'un beurre d'herbes et cuits à la plancha ou sur la braise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 10°

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.