

Champagne JM Sélèque - Champagne Solessence Rosé - rosé



Jean-Marc Sélèque signe un des champagnes rosés incontournables pour tout amateur de bulles de terroir colorées, expressives et nuancées.

Fidèle à sa recherche d'équilibre et surtout, de l'expression la plus juste et complète de l'identité des terres familiales, cette déclinaison rosée de sa cuvée Solessence se doit tout autant de représenter la diversité du patrimoine viticole des Sélèque.

Il assemble ici les raisins issus des 6 communes sur lesquelles Jean-Marc possède des parcelles, principalement en 1er Cru : Pierry, bien sûr, le berceau familial, mais aussi Moussy, Epernay, Mardeuil, Dizy, Boursault et enfin, Vertus, sur la Côte des Blancs. Si les situations topographiques et les expositions varient, ces parcelles ont quasiment toutes en commun des sols typiques d'argiles à silex, sur un sous-sol de craie champenoise. L'âge assez élevé des vignes (plus de 40 ans en moyenne) leur permet de tirer de ce terroir sa « substantifique moelle », dans un registre à la fois dense, concentré mais aussi tendu et intensément minéral.

Comme pour ces cousins Extra-brut et Brut Nature, ce Rosé associe les 3 cépages phares de la Champagne. Si le chardonnay représente environ la moitié de l'assemblage, offrant de belles maturités sur un registre plus plein et fruité que sur la Côte des Blancs, Jean-Marc laisse une place de choix au pinot meunier (40%). Le pinot noir complète l'assemblage à hauteur de 10% environ, apportant ces évocations gourmandes de petits fruits rouges. Mais ici, un quart du pinot meunier est vinifié après une macération pelliculaire (sur le mode d'un rosé de saignée), tandis que la moitié du pinot noir est vinifié et élevé en vin rouge (en grands fûts), avant d'être assemblé pour la prise de mousse.

Après deux années de vieillissement en bouteille, ce Solessence Rosé, dégorgé en octobre 2023, impressionne d'emblée par la qualité de ses équilibres et sa belle gourmandise aromatique, toute en nuance et en subtilité. On voyage entre la rose et l'aubépine, des notes chlorophylliennes d'ortie, d'estragon et de sauge, la fraise des bois et la mûre sauvage, mais aussi une dimension plus crémeuse et lactique évoquant le lait d'amande et une crème parfumées aux zestes d'agrumes. Griottes et framboises ne sont pas loin, la pomme Gala et la pêche de vigne non plus. Une touche biscuitée, entre biscuit rose et panettone, renforce la délicate gourmandise du propos. L'équilibre est superbe.

Un équilibre que l'on retrouve dans une bouche pulpeuse, souple et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

dynamique, parfaitement servie par des bulles encore un peu fougueuses mais bien fines et une tension millimétrée que le vin a su puiser dans les calcaires. La longueur de la finale est épatante à ce niveau, fraîche, friande et acidulée, imprégnée par la craie et une touche tonique de zeste de pamplemousse.

Un petit bijou de gourmandise, à goûter absolument, idéalement après 2 ans de cave.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne JM Sélèque - Champagne Solessence Rosé - rosé



Dégustation et accords

Robe : Saumonée, brillante, bulles fines

Nez : Complexe, élégant : rose, aubépine, notes chlorophylliennes d'ortie, d'estragon et de sauge, fraise des bois, griotte, mûre sauvage, lait d'amande et crème parfumée aux zestes d'agrumes, pêche de vigne, pomme Gala, biscuit et panettone

Bouche : Pulpeuse, souple et dynamique, parfaitement servies par des bulles encore un peu fougueses mais bien fines et une tension calcaire millimétrée. Finale stimulante, sur les fruits rouges acidulés et les agrumes

Accords mets-vins : Un tataki de thon rouge au sésame, des crevettes sautées au gingembre et ciboule. Des tendrons de veau grillés à la sauge. Une volaille rôtie et sa jardinière de légumes du printemps.



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

Cépage : Chardonnay (50%), pinot meunier (40%), pinot noir (10%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.