

Champagne JM Sélèque - Champagne Solessence Extra-Brut - blanc



A côté du travail de la vigne et de l'élaboration de grands champagnes de terroir, il est une autre tradition dans la famille Sélèque, partagée par les trois dernières générations, c'est la musique : alors que son grand-père chantait et que son père s'illustrait au piano, Jean-Marc n'hésite jamais à prendre sa guitare dès que la vigne lui laisse un moment de répit... Doit-on voir dans cette emblématique cuvée Solessence un clin d'œil à la fameuse clé de sol, cette note qui donne le ton ? Ce qui est certain, c'est qu'en la baptisant ainsi, Jean-Marc nous dit à quel point le sol est important : c'est lui, et plus globalement le terroir, qui donne à la vigne et au vin leur identité.

Ce champagne Solessence est un véritable condensé de la diversité du patrimoine viticole des Sélèque. Il assemble les raisins issus des 7 communes sur lesquelles Jean-Marc possède des parcelles, principalement en 1^{er} 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, frais et très minéral.

Si le chardonnay représente près de la moitié de l'assemblage, offrant ici 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, le cépage traditionnel des crus de Pierry et de Mardeuil. Enfin, le pinot noir complète l'assemblage à hauteur de 10% environ, apportant ces évocations gourmandes de petits fruits rouges. Après un élevage majoritaire en cuves inox (20% de la cuvée étant élevés en muids et demi-muids de chêne), cette récolte 2016 fut ensuite assemblée avec 50% de vin de réserve perpétuelle, avant la prise de mousse. Le Champagne Solessence passe ensuite deux années à vieillir sur lattes dans les nouvelles caves du Domaine, creusées dans la craie et inaugurées avec la récolte 2015. La qualité exceptionnelle des raisins et leur haute maturité permet à Jean-Marc de très peu doser son champagne (moins de 3 grammes), les équilibres étant naturellement très bons.

Cet Extra-Brut déploie d'emblée un bouquet extraordinairement expressif et pur, mêlant la pêche, le pépin de pomme, le cédrat, le citron vert, la groseille, la framboise, les fleurs blanches séchées, la pâte d'amande, une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fine note briochée et beurrée, la cire, la poudre de riz, le caillou mouillé... Quelle richesse aromatique ! En bouche, la bulle est fine et intense, soulignant le caractère énergique et enlevé du vin, qui oscille sans cesse entre rondeur du fruit, vinosité et cette vivacité acidulée et crayeuse qui stimule les papilles et prolonge les sensations en bouche. Un très beau Champagne, parfaitement équilibré et très « bavard », qui vous réjouira en toutes occasions, y compris à table avec un saumon fumé, des huîtres grillées ou une volaille rôtie. Un dernier petit conseil : pour que la bulle, encore un peu fougueuse, s'assagisse, nous vous invitons à le servir dans de grands verres à fond large ou bien à le carafer préalablement. Une découverte à ne rater sous aucun prétexte.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne JM Sélèque - Champagne Solessence Extra-Brut - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, bulles fines et nombreuses

Nez : Très expressif et complexe : la pêche, le pépin de pomme, le cédrat, le citron vert, la groseille, la framboise, les fleurs blanches séchées, la pâte d'amande, une fine note briochée, la cire, la poudre de riz, le caillou mouillé...

Bouche : La bulle est fine et intense, soulignant le caractère énergique et enlevé du vin, oscillant sans cesse entre rondeur du fruit, vinosité et cette vivacité acidulée et crayeuse qui stimule les papilles.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif avec des toasts au saumon fumé. A table sur des huîtres grillées (à la japonaise) mais aussi une volaille rôtie.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2023

Température de service : 10°

Ouverture : Un carafage est recommandé (à servir 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.