

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, 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 donnent à la vigne et au vin leur identité.

Ce champagne Solessence est à lui seul un condensé de la diversité du patrimoine viticole des Sélèque. Il assemble les raisins issus des 6 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 et intensément minéral.

Si le chardonnay représente près de 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. Le pinot noir complète l'assemblage à hauteur de 10% environ, apportant ces évocations gourmandes de petits fruits rouges. Jean-Marc privilégie un élevage en cuves inox. Il assemble pour moitié le fruit de la récolte 2017 et pour moitié le vin issu de la réserve perpétuelle. Après sa prise de mousse, ce 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 maturité optimale permet à Jean-Marc de très peu doser son champagne (à peine 2.5 grammes sur ce tirage, dégorgé en janvier dernier), les équilibres étant naturellement très bons.

Cet Extra-Brut déploie d'emblée un bouquet extraordinairement expressif et jaillissant, mêlant pêle-mêle, la pêche, le pépin de pomme, le cédrat, le citron vert, la groseille, la framboise, les fleurs blanches séchées, la pâte d'amande, la mie de pain, le miel, la poudre de riz, le caillou frotté...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quelle richesse aromatique ! En bouche, la bulle est intense et fine, 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 et prolonge les sensations en bouche.

Un très beau Champagne, parfaitement équilibré et très « proluxe », 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 fouguese, s'assagisse, nous vous invitons à le servir dans de grands verres à fond large et, éventuellement, le carafier préalablement. Un Champagne déjà incontournable, à ne rater sous aucun prétexte.

© 2020 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 2026

Température de service : 10°

Ouverture : Une aération est recommandée (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.