

Champagne JM Sélèque - Collection Crus parcellaires et raretés - Carton 6 Bouteilles - blanc



Pour celles et ceux qui souhaitent découvrir toutes les facettes du talent de Jean-Marc, et les nuances de ces très nombreux terroirs qui composent le patrimoine viticole familial, nous vous proposons cette Collection en 6 bouteilles, comprenant les nouveaux tirages et millésimes de ses cuvées les plus rares et ses crus parcellaires, pratiquement introuvables ailleurs que sur notre Route des Blancs.

Cette Collection comprend :

- **1 Bouteille Solessence Rosé** : Jean-Marc ajoute ici à l'assemblage de Solessence environ 10% de Pinot Meunier après une macération pelliculaire de 3 jours environ, et 5% de son vin tranquille rouge de Pinot Noir, en appellation Coteaux Champenois. Un Champagne rosé à la bulle très fine, ouvert et expressif, à la fois élégant et vineux, qui nous régale de bout en bout. On adore ce mouvement de balancier entre le floral et le fruité gourmand, évoquant crème de fraise, fruits à noyau et pavlova aux fruits rouges, ainsi que son empreinte gracieuse en bouche. Incroyablement racé et pulpeux ! **(James Suckling : 94/100)**
- **1 Bouteille Solessence Nature** : voici la version sans dosage de la cuvée Solessence. Ici, la parfaite maturité des raisins et la longue période de vieillissement sur lattes pendant 5 ans (récolte 2015) ont permis au vin de trouver un parfait point d'équilibre naturel. Une superbe matière en bouche, ample et délicate, encadre des saveurs pures et intenses à la fois fruitées, sur les fruits à noyau et les zestes d'agrumes, et résolument salines. Le compagnon idéal de fruits de mer ou de poissons nobles juste grillés ou cuits en croûte de sel. **(James Suckling : 95/100)**
- **1 Bouteille Quintette Chardonnay** : le Blanc de blancs signé Jean-Marc Sélèque, issu d'un assemblage de 5 parcelles dont 3 en premier cru, faisant la part belle à de vieilles vignes souvent plantées dans les années 1950. Issu de la récolte 2017 (avec 20% de réserve), ce Chardonnay vieilli 3 ans sur lattes et très faiblement dosé (2 grammes à peine) révèle une élégante complexité entre végétal noble, minéralité iodée puis crayeuse, générosité des fruits blancs, notes toastées et cette touche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

stimulante et délicatement acidulée en bouche, évoquant le citron confit. Le compagnon idéal pour accompagner un saumon à l'oseille façon Troisgros. (**Wine Advocate : 94/100, James Suckling : 96/100**)

- **1 Bouteille Soliste Meunier 1er Cru Gouttes d'Or 2016** : au pays du Pinot Meunier, Jean-Marc signe ici un millésimé à l'équilibre magistral. Ce parcellaire est issu de vieilles vignes du 1er Cru de Pierry, plantées en 1951 sur le bien nommé lieu-dit Gouttes d'or. Après un élevage pour moitié en demi-muids et moitié en œuf béton, très neutre, et un vieillissement de 4 années, ce « Soliste Meunier » offre une partition d'une rare précision, subtile, harmonieuse et épurée, convoquant aussi bien les fruits tropicaux et les agrumes que le biscuit aux amandes. Très grande classe ! (**James Suckling : 94/100**)
- **1 Bouteille Soliste Pinot Noir 1er Cru Les Gayères 2016** : un tout nouveau et superbe Blanc de Noirs issu d'une parcelle de vignes plantées en 1975, sur le lieu-dit Les Gayères. Un excellent terroir de mi-coteau, au cœur du 1er cru de Pierry, où les argiles profondes riches en silex et le sous-sol crayeux donnent au vin ampleur et trame épicée. Avec ce Soliste Pinot Noir élevé en fûts, puis vieilli sur lattes pendant 4 ans, Jean-Marc signe un grand Champagne de gastronomie, complexe et racé, balançant entre jaillissement fruité et une minéralité crayeuse et scintillante. (**Wine Advocate : 94/100, Vinous : 94/100**)
- **1 Bouteille Partition « 7 parcelles » 2015** : point d'orgue de la Collection, produite uniquement sur les meilleurs millésimes, cette cuvée Partition assemble les raisins des parcelles les plus identitaires du Domaine. 7 parcelles pour 7 fûts, comme 7 notes de musique qui structurent une mélodie particulièrement harmonieuse. Vieilli 5 ans sur lattes, ce Champagne, qui fait la part belle au Chardonnay, vous ravira par son aromatique richement nuancée et sa texture ample mais soyeuse. Un joyau, pour la table. (**James Suckling : 96/100, Bettane & Desseuve : 19/20**)

Quantité limitée à 1 Carton "Crus parcellaires et raretés" par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne JM Sélèque - Collection Crus parcellaires et raretés - Carton 6 Bouteilles - blanc



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques