

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 des nombreux terroirs qui composent le patrimoine viticole familial, nous vous proposons cette Collection en 6 bouteilles, comprenant les nouveaux tirages de ses cuvées les plus rares et ses crus parcellaires mono-cépages, sur le nouveau millésime 2018. Des pépites 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. 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 le mouvement de balancier entre le raffinement 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 Quintette Chardonnay** : le Blanc de blancs signé Jean-Marc Sélèque, issu d'un assemblage de 5 parcelles dont 3 en premier cru, fait la part belle à de vieilles vignes majoritairement plantées dans les années 1950. Issu de la récolte 2019 (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 une touche stimulante et délicatement acidulée en bouche, évoquant le citron confit. Le compagnon idéal pour accompagner un saumon à l'oseille façon Troisgros. **(Bettane & Desseauve : 95/100, James Suckling : 94/100)**
- **1 Bouteille Soliste Meunier 1er Cru Gouttes d'Or 2018** : 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

moitié en œuf béton, très neutre, et un vieillissement de 4 années, ce « Soliste Meunier » offre une partition toute en élégance florale et en fraîcheur. Les notes de fleurs blanches, de menthe et d'eucalyptus s'associent à la craie et au poivre blanc. Le fruit resplendit, autour de la pêche, de la pomme et d'une pointe d'agrumes. Du volume, de l'énergie, de la longueur en bouche : tout y est (**James Suckling : 94/100**)

- **1 Bouteille Soliste Meunier Rosé 1er Cru Les Charmiers 2018** : dernier-né dans la collection des premiers crus parcellaires, ce Meunier rosé de macération est issu d'une parcelle de vieilles vignes plantées entre 1964 et 1971, sur une butte calcaire, aux sols riches en silex, exposée aux vents. Un terroir un peu plus tardif, qui donne, après 4 ans de vieillissement en bouteille bouchée liège, ce vin incroyablement pulpeux, charnus et savoureux, une ode enthousiasmante à la complexité du pinot meunier sur un grand terroir. Un délice.
- **1 Bouteille Soliste Pinot Noir 1er Cru Les Gayères 2018** : un 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, sous bouchon de liège, Jean-Marc signe un grand Champagne de gastronomie, complexe et racé, balançant entre jaillissement de fruits rouges finement poivrés, douceur de l'amande et une minéralité crayeuse aux fins amers salivants. (**Wine Advocate : 94/100, Vinous : 94/100**)
- **1 Bouteille Soliste Chardonnay 1^{er} Cru Tartières et Porgeon 2018** : troisième millésime pour ce chardonnay parcellaire situé au cœur du terroir de Pierry, à la jonction des argiles profondes, des calcites à silex et de la craie affleurante à certains endroits. Une lecture brillante de ce chardonnay de Pierry, à la fois charnu, expressif et d'une belle tension saline. Fraîcheur raffinée des herbes fraîches et du tilleul s'entremêlent avec l'éclat des fruits blancs, poire en tête, dans une matière à la rectitude impeccable. Quelle classe ! (**Wine Advocate : 94/100**)

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

© 2023 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