

Champagne JM Sélèque - Partition 2ème lecture - 2013 - blanc



Point d'orgue des champagnes de Jean-Marc Sélèque, la cuvée Partition assemble les raisins des parcelles les plus identitaires du Domaine. 7 parcelles, comme 7 notes de musique qui structurent une mélodie particulièrement riche et harmonieuse. Pour cette rarissime 2^e lecture issue du millésime 2012 et vieillie 10 ans sous liège, les curseurs de la précision et de la complexité atteignent leur climax.

Composé à partir de 70% environ de chardonnay, complété par du pinot noir et du pinot meunier à proportion équivalente, Partition nous fait voyager entre Dizy, Vertus, Epernay, Mardeuil et, bien sûr, Pierry, berceau de la famille. On passe de sols d'argiles profondes, plus ou moins riches en silex, à des sols plus limoneux voire siliceux. Une diversité géo-pédologique qui voit comme trait d'union la présence en profondeur de craie du Campanien.

A chaque terroir, sa tonalité : du côté de Pierry, Jean-Marc recherche la structure, à Dizy, une certaine richesse et de la complexité aromatique, à Mardeuil, l'éclat du fruit et un caractère plus velouté en bouche. Les vieilles vignes du secteur des Frileux à Epernay jouent la carte de la tension, tandis que la vigne de Vertus se distingue par la finesse des jus qui en sont issus.

L'âge des vignes varie sensiblement selon les parcelles : de très vieilles vignes de plus de 70 ans occupent les secteurs de La Justice sur le 1^{er} Cru Vertus ou des Gouttes d'Or à Pierry. Le reste ayant été planté entre 1975 et la fin des années 1980. Leur âge moyen, plus que respectable, leur permet une imprégnation profonde dans l'identité de chaque lieu-dit.

Côté élevage, Jean-Marc a choisi pour cette deuxième lecture, encore plus précise, intense et complexe, des terroirs du Domaine de privilégier un très long vieillissement de 10 ans, en bouteilles bouchées sous liège. Un temps long que le vin met à profit pour se patiner et gagner en complexité et en profondeur.

Vous l'aurez compris, avec cette cuvée Partition 2013 2^{ème} lecture, on atteint l'apogée de l'expression des terroirs des Sélèque et du talent inspiré d'un jeune prodige de la Champagne ! Bravo.

Attention : collector absolu produit sur 500 bouteilles... Quantité limitée à 1 bouteille par foyer.

Champagne JM Sélèque - Partition 2ème lecture - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, bulles très fines

Nez : Complexité, profondeur : citron confit, humus et champignons frais, note briochée, noisette et noix de Cajou, pomme au four, prune et pêche miellées, essences de fleurs blanches, violette, cassonade, pomme d'Amour, noix de muscade, gingembre confit

Bouche : Ample mais fuselée, une texture à la fois enveloppante, dense mais traçante, portée par une arête saline et une finale épicée, entre noyau de fruits, muscade et gingembre

Accords mets-vins : Un Champagne de gastronomie, idéal sur un chapon farci aux champignons sauvages, des ris de veau aux morilles ou un turbot rôti servi avec une fricassée de jeunes cèpes "bouchon"



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 10°

Ouverture : Aération dans un verre à fond large



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Cépage : Chardonnay (72%), meunier (14%), pinot noir 14%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques