

Champagne JM Sélèque - Champagne Solessence Nature - blanc



L'incontournable cuvée Solessence se décline également en Brut Nature : ici, point de dosage, mais on mise sur un temps de vieillissement prolongé, pendant 5 ans en moyenne, qui permet de révéler l'équilibre naturel d'un fruit parfaitement mûr, imprégné d'une trame minérale énergique qu'il a su trouver dans le sol.

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 1er 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 environ 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 des évocations gourmandes de petits fruits rouges acidulés. Jean-Marc privilégie un élevage en cuves inox, complétées d'un petit tiers de fûts.

Après sa prise de mousse, ce Solessence Brut Nature, principalement issu de la récolte 2019 assemblée avec la réserve perpétuelle, a ensuite passé 5 ans à vieillir sur lattes dans les nouvelles caves du Domaine, creusées dans la craie et inaugurées en 2015. Le Champagne a mis à profit cette longue période de vieillissement sur lies, sous un bouchage liège pour plus de complexité, pour peaufiner ses équilibres, polir ses contours et sublimer son essence minérale, crayeuse.

Une superbe matière en bouche, ample et crémeuse, encadre des saveurs pures et intenses de fruits blancs, entre pomme au four finement caramélisée et pêche blanche juteuse, mais aussi une touche acidulée de framboise fraîche et de zestes d'agrumes qui s'équilibre à merveille avec une onde plus sensuelle de lait d'amande et de crème pâtissière.

Plus on avance vers la finale, plus la salinité des calcaires, aux accents iodés, s'affirme, contribuant à cette excitation des papilles que l'on sent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

monter irrémédiablement. Longueur majuscule, enrobée d'une touche suave de noix de Cajou, et salivation maximale pour ce Solessence Brut Nature qui vous réglera à l'apéritif mais saura aussi accompagner idéalement des fruits de mer (petits et gros crustacés en tête) ou des poissons nobles juste grillés ou cuits en croûte de sel.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne JM Sélèque - Champagne Solessence Nature - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, bulles fines et nombreuses

Nez : Pur, intense : la pêche et le jus de poire, la pomme juste tranchée, zeste de citron et de mandarine, fruits rouges acidulés (framboise), le lait d'amande, le pain toasté, une touche de praliné et de noix de Cajou, le caillou mouillé, la crème catalane.

Bouche : La bulle est bien fine et assagie, soulignant l'ampleur naturelle mais aussi l'énergie du vin, oscillant sans cesse entre densité du fruit, vinosité pulpeuse et cette vivacité acidulée (citron confit), saline et même iodée, 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), des noix de Saint-Jacques snackées, une volaille rôtie. Un Comté affiné.



Conseils de service

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

Température de service : 10°

Ouverture : Aération recommandée 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.