

Champagne JM Sélèque - Coteaux Champenois Epernay Blanc Les Frileux - 2021 - blanc



Nouveau petit bijou dans la collection de vins proposés par Jean-Marc Sélèque, ce Blanc parcellaire d'Epernay nous montre que Jean-Marc vinifie avec autant de brio et de précision les bulles et les vins tranquilles : cet assemblage rare et singulier de chardonnay et de petit meslier conjugue comme rarement pureté cristalline, finesse de contour et énergie vibratoire. Un collector absolu avec seulement 293 bouteilles produites !

Ce vin est issu d'une petite complantation de chardonnay avec le rare cépage historique petit meslier, qui avait quasiment disparu, et qu'une poignée de talentueux vignerons de la nouvelle génération (on pense aussi à Aurélien Laherte) s'emploient à remettre sur le devant de la scène. Un cépage à la personnalité aromatique affirmée.

Les vignes ont été plantées en 2012 sur le secteur des Frileux, au cœur du vignoble d'Epernay. La parcelle, assez pentue, se situe plutôt en bas de coteau : le substrat d'argiles limoneuses y est peu profond, laissant rapidement la place (dès 40 cm environ) à la craie champenoise dans laquelle les racines s'immiscent et vont trouver cette identité minérale, saline, si caractéristique.

Alors que l'exposition majoritaire au Sud et au Sud-Est garantit une bonne durée d'ensoleillement, le caractère souvent venteux du lieu rafraîchit l'atmosphère : les maturités sont ici assez tardives, laissant le temps au fruit de développer de bonnes qualités aromatiques tout en préservant son acidité.

Côté vinification et élevage, Jean-Marc a opté pour un Wine Globe, ce fameux contenant de verre de plus en plus apprécié par quelques-uns des meilleurs vinificateurs de grands blancs de la planète : on pense à Arnaud Ente, par exemple, qui en a généralisé l'usage depuis plusieurs millésimes. Un contenant qui préserve toute la pureté originelle et l'éclat du fruit. Soucieux de laisser le vin se patiner, s'arrondir le plus naturellement du monde, Jean-Marc a prolongé l'élevage pendant 23 mois.

Ni filtré, ni collé, après une année d'affinage supplémentaire en bouteille, le résultat est éblouissant de précision fuselée, d'éclat aromatique mêlant la fraîcheur des fleurs blanches, des agrumes mûrs, des notes chlorophylliennes anisées et herbacées à la gourmandise d'une pomme croquante, d'une pêche blanche bien juteuse et de quelques notes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

briochées. Sur une trame crayeuse particulièrement bien dessinée. Un collector absolu (293 bouteilles produites)

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne JM Sélèque - Coteaux Champenois Epernay Blanc Les Frileux - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Aérien, frais : fleurs blanches, chèvrefeuille, citron jaune et vert, poire, pomme Granny et nectarine, une touche briochée, pain au lait, herbes tendres, badiane, sauge, poivre blanc.

Bouche : Fuselée, une eau cristalline et dynamisante, superbes acidités aux saveurs de pomme Granny et de jus d'agrumes mâtinées d'une touche lactée réconfortante, entre yogourt et lassi bien frais, aux fruits blancs.
Longueur saline

Accords mets-vins : Dans 3 à 5 ans, idéal sur un bar en croûte de sel servi avec un beurre blanc aux salicornes, des langoustines snackées accompagnées d'une émulsion à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Coteaux Champenois

Cépage : Chardonnay (70%), petit meslier (30%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.