Champagne JM Sélèque - Champagne Partition Extra-Brut - 2017

Point d'orgue des champagnes de Jean-Marc Sélèque, la cuvée Partition assemble une sélection des plus beaux raisins des parcelles les plus identitaires du Domaine. 7 parcelles pour 7 fûts, comme 7 notes de musique qui structurent une mélodie particulièrement harmonieuse.

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 1er 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 fait confiance aux fûts de chêne pour les vins clairs, avant de laisser tranquillement la cuvée Partition vieillir en bouteille, sous bouchon de liège, pendant 5 années complètes.

Vous l'aurez compris, avec cette cuvée Partition, tout est affaire de complexité, de nuances et d'harmonie, pour donner, au final, un Champagne « Haute-Couture » d'une rare profondeur. Comme en témoigne ce petit bijou issu du millésime 2017, un collector absolu, à la vibration finale époustouflante.

Attention rareté : quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne JM Sélèque - Champagne Partition Extra-Brut - 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante, bulles fines

Nez : Complexe, élégant : fleurs blanches, jasmin, aubépine, zeste et citron confit, mirabelle, pêche de vigne, jus de poire, mangue, lait d'amande et crème catalane, poudre d'amande, noix de Cajou ou de Macadamia, corne de gazelle à la fleur d'oranger

Bouche : Fuselée et dynamique, parfaitement servies par des bulles fines, et une tension calcaire millimétrée. Finale stimulante, aux accents crayeux et zestés

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques ou langoustines snackées, émulsion aa cerfeuil ou à l'estragon. Volaille de Bresse pochée, sauce crémeuse aux girolles

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

Millésime : 2017

Type : Vin blanc effervescent extra-brut

Cépage : Chardonnay (72%), Meunier (14%), Pinot Noir (14%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.