Champagne JM Sélèque - Magnum Champagne Solessence Extra-Brut -

A côté du travail de la vigne et de l'élaboration de grands champagnes de terroir, il est une autre tradition dans la famille Sélèque, partagée par les trois dernières générations, c'est la musique : alors que son grand-père chantait et que son père s'illustrait au piano, Jean-Marc n'hésite jamais à prendre sa guitare dès que la vigne lui laisse un moment de répit… Doit-on voir dans cette emblématique cuvée Solessence un clin d'œil à la fameuse clé de sol, cette note qui donne le ton ? Ce qui est certain, c'est qu'en la baptisant ainsi, Jean-Marc nous dit à quel point le sol est important : c'est lui, et plus globalement le terroir, qui donnent à la vigne et au vin leur identité.

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 ces évocations gourmandes de petits fruits rouges. Jean-Marc privilégie un élevage en cuves inox, complétées d'un petit tiers de fûts.

Après sa prise de mousse, ce Champagne Solessence passe ensuite deux années à vieillir sur lattes dans les nouvelles caves du Domaine, creusées dans la craie et inaugurées avec la récolte 2015. La qualité des raisins et leur maturité optimale permet à Jean-Marc de très peu doser son champagne (à peine 2 grammes sur ce tirage, dégorgé en décembre dernier), les équilibres étant naturellement très bons.

Ce Solessence Extra-Brut, issu pour moitié de la récolte 2020 assemblée avec la réserve perpétuelle, déploie un bouquet expressif et jaillissant, qui démarre sur une délicate touche fumée évoquant la noisette torréfiée, puis de petites fleurs blanches, autour de l'acacia et des fleurs du verger. Le fruit, fringant, plein de soleil et d'énergie, occupe rapidement le devant

de la scène, sur des notes franches et réjouissantes de pomme Granny, de pêche de vigne, de prune jaune bien mûre, complétées d'évocations de groseille et de cerise bigarreau. Une nuance de liqueur de mandarine, une autre de citron vert, viennent renforcer la sensation d'énergie qui se dégage du verre. On n'oublie pas la gourmandise pour autant, comme en témoignent ces délicates évocations de mie de pain frais, de frangipane et de pain au lait. Une nuance miellée plane également au-dessus du verre.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez, dans un registre à la fois crémeux, pulpeux et tonique. La bulle est intense mais fine, soulignant le caractère énergique et fringant d'un vin encore jeune mais fort prometteur. On oscille sans cesse entre un cœur vineux gorgé de fruits blancs et jaunes, et une vivacité acidulée, crayeuse qui stimule les papilles et prolonge les sensations en bouche. On aime les fins amers à la relance, évoquant l'amande fraîche et la peau d'agrumes.

Un Champagne expressif, parfaitement équilibré et de belle complexité, qui vous réjouira en toutes occasions, à l'apéritif bien sûr, avec des gougères, mais aussi à table avec un saumon fumé, des huîtres grillées, des noix de Saint-Jacques juste snackées, une volaille rôtie ou un morceau de Comté affiné. Notez enfin qu'avec quelques années supplémentaires en bouteille, Solessence gagnera encore en complexité.

Un Champagne incontournable, littéralement « addictif », à ne rater sous aucun prétexte.

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne JM Sélèque - Magnum Champagne Solessence Extra-Brut -

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée, bulles fines et nombreuses

Nez : Très expressif et complexe : la pêche, la pomme Reinette, la liqueur de mandarine, le citron vert, la groseille, le tilleul et l'acacia, la pâte d'amande, la brioche au miel, la noisette grillée, la poudre de riz, le caillou mouillé, la crème catalane...

Bouche : La bulle est fine et intense, soulignant le caractère énergique et enlevé du vin, oscillant sans cesse entre densité du fruit, vinosité pulpeuse et cette vivacité acidulée (citron confit) et crayeuse 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

Type : Vin blanc effervescent extra-brut (Dosage : 2 gr/l)

Cépage : Chardonnay (50%), pinot meunier (40%), pinot noir (10%)

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques.