

Champagne Jacques Selosse - Substance Grand Cru Blanc de blancs -



Probablement un de ces rares vins qui procurent une expérience sensorielle et intellectuelle totale, dont on se souvient longtemps ! Le blanc de blancs Substance, dont on peine à croire qu'il est exclusivement issu de chardonnay, tant son bouquet est d'une inouïe complexité, est le fruit d'une recherche presque philosophique : la recherche de la permanence dans un vin et un terroir, la recherche d'une origine, de l'expression fondamentale du chardonnay sur le terroir d'Avize.

Pour cela, Anselme décide en 1986 d'isoler la production de deux petites parcelles du grand cru Avize, l'une pentue, au sol pauvre et exposée au Sud, l'autre plutôt en bas de coteau, sur un sol plus argileux et exposée à l'Est. Chacune va faire l'objet depuis d'un élevage en solera, dans un vieux foudre. Ce sont donc aujourd'hui plus de 25 millésimes qui se retrouvent dans ce champagne totalement hors-norme, mais renversant de profondeur. Au final, Anselme voulait, à travers cette cuvée « perpétuelle », effacer tous les aléas et les effets de chaque millésime pour trouver, in fine, la quintessence du terroir, son identité fondamentale.

Substance est incontestablement un vin de tous les superlatifs, le plus intense, le plus profond, le plus singulier, le plus élégant, le plus épicé, le plus énergique, le plus complexe... Après une bonne aération (nous recommandons un carafage), le bouquet livre sa sophistication et son originalité : légères notes oxydatives de noix et de pomme au four, rose blanche, champignons séchés, sésame, curry, café, cire d'abeille, praliné, brioche mais aussi la mandarine, le citron confit et le kumquat, c'est un festival d'arômes qui nous transporte avant même de le mettre en bouche. A ce moment vient une nouvelle surprise, celle d'une incroyable sensation de fraîcheur, d'énergie et de vivacité (pour un vin démarré voici 30 ans !), qui soutient une matière dense et soyeuse, qui tapisse le palais et reste toujours en mouvement, soutenue par de fines bulles et une trame minérale exceptionnelle. La persistance est énorme... Evidemment, nous vous invitons à le déguster à table : que diriez-vous d'une volaille de Bresse en demi-deuil, précédée d'un peu de jambon de Parme ou de Bellota et suivie d'un joli comté affiné ou d'un vieux parmesan...

Cette cuvée Substance, c'est un peu la rencontre improbable et magique entre un grand cru de la Côte de Beaune de 15 ou 20 ans d'âge, une sublime manzanilla andalouse et... les bulles champenoises ! Unique.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Champagne Jacques Selosse - Substance Grand Cru Blanc de blancs -



Dégustation et accords

Robe : Vieil or, fines bulles

Nez : Magique : noix et pomme au four, rose blanche, champignons séchés, sésame, curry, café, cire d'abeille, praliné, brioche mais aussi la mandarine, le citron confit et le kumquat...

Bouche : Incroyable sensation de fraîcheur, d'énergie et de vivacité, au service d'une matière dense et soyeuse, qui tapisse le palais et reste toujours en mouvement, soutenue par de fines bulles et une trame minérale exceptionnelle.

Accords mets-vins : Une volaille de Bresse en demi-deuil, précédée d'un peu de jambon de Parme ou de Bellota et suivie d'un joli comté affiné ou d'un vieux parmesan...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Dégorgé en août 2016

Type : Vin effervescent brut

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et principes bio-dynamiques