

Champagne Jacques Selosse - Exquise Grand Cru Blanc de blancs -



Voici une autre facette du style Selosse avec cet exquis champagne « sec », dosé à un peu plus de 20 g/l. Une brillante démonstration qu'un fruit bien mûr peut donner un champagne d'une immense finesse, certes doux mais d'une énergie hors du commun.

Cuvée confidentielle s'il en est (à peine un millier de bouteilles produites), elle est issue d'une sélection de chardonnay bien mûr, sur les différents grands crus du Domaine. Cette cuvée, c'est avant tout une démonstration, une sorte de manifeste : montrer que le sucre n'est pas l'ennemi de la légèreté, du dynamisme et surtout, de l'expression de la minéralité d'un terroir. C'est aussi un élégant clin d'œil à l'histoire des vins de champagne, qui, à la cour de Louis XV étaient toujours servis doux...

Car ici, l'onctuosité et la douceur, que l'on ressent à peine, est parfaitement intégrée à la trame minérale du vin et à sa fraîcheur. Les arômes gourmands et pâtisseries de tarte tatin, de poire ou de pêche compotées, de miel d'acacia et de caramel d'Isigny s'harmonisent divinement avec des saveurs plus fumées, une pointe de cannelle et de beaux amers évoquant la mandarine confite. Il y a bien de la friandise en bouche, mais il y a surtout une infinie délicatesse et toujours cette percussion minérale qui revient sur la finale et redynamise l'ensemble.

Pour se rendre compte de l'équilibre magistral de ce Champagne Exquise, nous avons presque envie de vous conseiller de le déguster seul, à l'apéritif. Si vous choisissez de le servir avec un dessert, éviter des gâteaux trop crémeux et sucrés, jouez plutôt sur l'acidité, voire une légère amertume, comme avec une pêche pochée à la verveine, ou un biscuit à la mandarine ou une omelette norvégienne...

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Jacques Selosse - Exquise Grand Cru Blanc de blancs -



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Arômes gourmands et pâtisseries de tarte tatin, de poire ou de pêche compotées, de miel d'acacia et de caramel d'Isigny. Notes plus fumées et beaux amers évoquant la mandarine confite

Bouche : De la friandise en bouche, mais il y a surtout une infinie délicatesse, un toucher soyeux, fluide et toujours cette percussion minérale qui revient sur la finale et redynamise l'ensemble.

Accords mets-vins : Seul en apéritif. Avec un dessert, en jouant plutôt sur l'acidité, voire une légère amertume : pêche pochée à la verveine, biscuit à la mandarine ou une omelette norvégienne...



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Millésime : Dégorgé en novembre 2016

Type : Vin effervescent sec (dosage : 22 gr/l)

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques