JM Sélèque, Solessence Brut Nature

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Solessence is een blend van 50% chardonnay, 40% meunier en 10% pinot noir. 10% van het sap gist op eiken vaten, en daarnaast bestaat de wijn voor de helft uit reservewijnen die rijpen op grote houten foudres. Na de tweede gisting rijpt de wijn 48 maanden op de gist. Brut Nature betekent dat de wijnmaker bij het degorgeren geen dosage (suiker) toevoegt: 0 g/l dus! Een intense en fijne smaakervaring met een lange afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 8° als uitstekend aperitief met hapjes.

De Regio: De Champagne is het noordelijkste wijngebied van Frankrijk. Het koele klimaat en de kalkrijke krijtbodems geven wijnen met een levendige zuurgraad en veel finesse; de bubbels ontstaan door een tweede gisting op de fles. Pierry ligt in de Coteaux Sud d'Épernay, een minder bekende zone net ten zuiden van Épernay, tussen de Vallée de la Marne en de Côte des Blancs, met een boeiende mix van klei, vuursteen en krijt.

Het wijndomein: Champagne J-M Sélèque is een familiedomein in Pierry, net ten zuiden van Épernay. Grootvader Henri Sélèque plantte er in 1965 de eerste wijnstokken; in die tijd werd de oogst vooral aan de coöperatie van Pierry geleverd. In 2008 keerde kleinzoon Jean-Marc terug naar het domein en bracht hij een nieuwe wind: de productie werd gemoderniseerd en vooral de wijngaarden werden aangepakt. Het domein telt vandaag zo'n 9 ha, verdeeld over een 45-tal percelen in zeven dorpen (Pierry, Moussy, Épernay, Dizy, Mardeuil, Boursault en Vertus), met ongeveer 60% chardonnay, 30% meunier en 10% pinot noir. Er wordt biologisch gewerkt (zonder certificaat), met biodynamische preparaten en deels met het paard. In de kelder vergisten de wijnen perceel per perceel met inheemse gisten, in vaten, betonnen eieren en amforen, en ze worden slechts minimaal gedoseerd. Champagnekenner Peter Liem noemde Jean-Marc 'de nieuwste rijzende ster van de Coteaux Sud d'Épernay'. We waren en zijn onder de indruk van de gedrevenheid van deze jonge wijnmaker én zijn Champagnes.

Bewaartijd	3 jaar
Domein:	Champagne JM Sélèque
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appellatie:	Champagne
Alcoholgehalte:	12,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir