

JM Sélèque, Côteaux Champenois Dizy Blanc Perpetuel

Beschrijving

Karakteristieken: Deze 'Perpétuel' is een stille witte wijn (Coteaux Champenois) van zo'n 85% chardonnay en 15% petit meslier, uit Dizy, Vertus en Épernay. Hij wordt gemaakt volgens het principe van een perpetuele reserve: elk jaar wordt een deel van de nieuwe oogst toegevoegd aan de wijn van de vorige jaren. De wijn vergist en rijpt op eikenhouten vaten van 300 tot 500 liter. Expressief, levendig, droog en complex, met veel finesse.

Food Pairing: Serveer aan 10-12° in een breed glas bij gegrilde vis, krab, kreeft of wit vlees.

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. Naast champagne mag in de streek ook stille wijn gemaakt worden onder de appellatie Coteaux Champenois (sinds 1974), met onder meer chardonnay, pinot noir, meunier en zeldzame rassen als petit meslier. Deze wijnen vormen minder dan 1% van de productie.

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.

Meer info op www.jmseleque.fr

Bewaartijd	6-7 jaar
Domein:	Champagne JM Sélèque
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Appellatie:	Côteaux Champagne Dizy Blanc 1er Cru Moque Bouteille
Alcoholgehalte:	13%
Druivenras(sen):	Chardonnay

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be