JM Sélèque, Ratafia

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Ratafia wordt gemaakt van de laatste persing van chardonnay (50%), meunier (40%) en pinot noir (10%). De most gist heel even en wordt dan versterkt tot 18% alcohol, waardoor een deel van de natuurlijke suikers bewaard blijft (130 g/l). De ratafia rijpt op vaten van 600 liter en bevat een groot deel wijn uit een perpetuele reserve die in 2010 werd gestart. Ratafia is een eeuwenoude drank: oorspronkelijk verwees de term naar de drank die werd geschonken bij de ratificatie van een akkoord of verdrag. In neus en mond vinden we gekonfijt fruit, honing, kweeperengelei en zoete kruiden.

Food Pairing: Om zo te drinken aan 12-14°, als aperitief of na de maaltijd, bij foie gras, blauwe kaas of een fruitdessert.

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. Ratafia Champenois is sinds 2015 een erkende geografische aanduiding: most van champagnedruiven wordt versterkt met wijnalcohol uit de Champagne, tot 16 à 22% alcohol en met minstens 110 g/l suiker, en moet minstens 10 maanden rijpen.

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

Domein:	Champagne JM Sélèque
Land:	Frankrijk
Regio:	Champagne
Alcoholgehalte:	17%
Inhoud:	0,7L