# SOLESSENCE, EXTRA BRUT

## NV

## JM SÉLÈQUE

| | |
|---|---|
| Alcohol | 12,50% |
| Bewaarpotentieel | Jong drinken, maar kan ook enkele jaren mee |
| Bodem | Kalk |
| Druivenras | Chardonnay, Pinot Meunier, Spätburgunder / Pinot Noir |
| Formaat | 0,75 l |
| Gastronomie | Aperitief, schaal- en schelpdieren, fijne visgerechten, witschimmel kazen (zoals Camembert) |
| Lagering | 24 maanden sur lattes (langer naargelang het dégorgeren) |
| Land | Frankrijk |
| Regio | Champagne |
| Serveren | In een Champagneglas op 8° |
| Smaakprofiel | Droog |
| Stijl | Mousserend, verfijnd, mineraal |




# Omschrijving

Assemblage van 50% Chardonnay, 40% Pinot Meunier en 10% Pinot Noir. Gedoseerd op 1,5 gram. De druiven komen uit 7 verschillende dorpen (Pierry, Moussy, Epernay, Mardeuil, Dizy, Boursault en Vertus). De stokken hebben een gemiddelde leeftijd van 40 jaar. Basis van deze Champagne is 2022 met 50% “réserve perpétuelle”, dit is gebaseerd op het solera systeem uit de Sherrystreek. Een bepaalde jaargang dient als basis en het deeltje dat uit het vat wordt weggenomen om de Champagne mee te maken wordt aangevuld met met een recentere jaargang. Zo creëer je een complexe reserevewijn die de basis vormt voor schitterende Champagne.

Dit is een heerlijke aperitiefchampagne, lekker fris, mooi strak zonder hardheid. Erg complex, met subtiele brioche. Verder speelse aroma’s en smaken van citrus, witte perzik en appel. Perfecte spanning, mineraal, mondvullend met zachte mousse. Lang.

**Vinikus & Lazarus**
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78
info@vinikusenlazarus.be
www.vinikusenlazarus.be

# JM SÉLÈQUE

Het verhaal van Seleque start in 1965, toen Henri Seleque de eerste percelen aanplantte. De eerste jaargangen werden de druiven aan de coöperatie geleverd, en stelselmatig werd de eigen productie van Champagne verhoogd. Vanaf eind de jaren 1970 werden alle druiven zelf tot Champagne verwerkt. In alle rust en stilte werkt dit huis thans op een zeer stabiele en kwalitatieve manier.

In 1974 werd met de komst van Richard, de zoon en Henri, een belangrijke stap gezet in het wijnbouwavontuur van de familie. Richard heeft een diploma in oenologie en heeft een belangrijke bijdrage geleverd aan de modernisering van het bedrijf. Om alle fasen van de champagneproductie onder de knie te krijgen, rustte hij zich uit met al het nodige materiaal: pers, roestvrijstalen kuipen, vaten, enz. Hij ging zelfs zo ver dat hij zijn eigen bottel- en degorgeringslijn kocht. Tegelijkertijd aarzelen Richard en zijn vader niet om nieuwe percelen te verwerven of aan te planten wanneer de gelegenheid zich voordoet, uiteraard op voorwaarde dat deze zich op zeer kwalitatieve terroirs bevinden. In Pierry en Moussy, maar ook in Dizy of Mardeuil, in de Marnevallei, of in Vertus, in de Côte des Blancs.

Jean-Marc Sélèque, zoon van Richard, keerde terug naar het domein in 2008, na een studie oenologie en een verblijf in verschillende wijngaarden overzee die eigendom zijn van het Huis Chandon. Jean-Marc heeft ervaring opgedaan in het hart van de Napa Valley in Californië en vervolgens in de Yara Valley in Australië, en komt terug met een pak ervaring in zijn bagage. Maar hij werd zich tijdens dit verblijf ver van zijn geboortestreek, de Champagne, ook bewust van de grenzen van een puur technologische visie op wijn, die bestaat uit onophoudelijke correcties in de kelder die uiteindelijk geen ander doel hebben dan smaken en texturen te standaardiseren.

Vanaf dat moment kiest Jean-Marc voor een ambachtelijke visie op Champagnewijn, op zoek naar authenticiteit en de meest pure uitdrukking van de terroirs. Moderne technieken zijn uiteraard waardevol, maar alleen als zij de natuurlijke cycli respecteren en ten dienste blijven staan van de plant, de vrucht en haar omgeving. Daarom aarzelden Jean-Marc, zijn vrouw Oriane en hun team niet om in 2015 te verhuizen naar een gloednieuwe wijnmakerij. In deze installaties kan de zwaartekracht een maximale hoeveelheid werk verrichten om de puurheid van de druiven en het sap te bewaren. Ze zijn uitgerust met apparatuur van de laatste generatie: bijvoorbeeld de Coquard-pers met een schuine plaat, die een zeer hoge precisie biedt. Ten slotte stelt de grotere oppervlakte van deze nieuwe ondergrondse kelder Jean-Marc in staat de vinificatie en de rijping verder te verfijnen, met gebruikmaking van een grote verscheidenheid aan vaten (roestvrijstalen tanks, kuipen en vaten, en zelfs enkele amfora’s).

Deze keuze voor meer authenticiteit heeft Jean-Marc geen windeieren gelegd. Hij hoort met zijn kleine domein tot de elite in Champagne. Wij stelden over de jaren heen een stijlwisseling vast van makkelijk, plezierend naar complex, spannend en mineraal. Het zijn grote Champagnes die steeds weer verrassen door hun diepgang en expressie. Vandaag telt JM Seleque 9 ha wijngaarden, verdeeld over 7 gemeenten en 45 percelen. De stokken zijn gemiddeld 40 jaar oud. Sinds 2010 is hij geëvolueerd naar biologische wijnbouw met biodynamische principes, zonder dogmatisch te zijn.