

Anspruchsvoll & Ambitioniert



J-M Sélèque

Henri Sélèque kam 1925 von Polen nach Frankreich und erwarb in Pierry einen landwirtschaftlichen Betrieb. Sein Sohn Richard pflanzte 1965 in **Pierry und Moussy** die ersten Weinberge; bereits 1970 erschien die erste Kollektion unter eigenem Namen. 2008 übernahm Sohn **Jean-Marc die Leitung des Weinguts.**

Durch dessen optimale Nutzung des vorhandenen Potentials gelang ihm ein enormer **Qualitätssprung**, da ihm das **Herausarbeiten des Terroirs** ganz besonders am Herzen liegt. 2015 eröffnete er zusammen mit seiner Frau ein neues Weingutsgebäude. Pierry ist ein **1er-Cru-Ort** in der Marne-Subregion **Coteaux Sud d'Epernay**, wo das Weingut über **9 ha Weinberge in 7 Ortschaften** verfügt (50% Chardonnay, 40% Meunier, 10% Pinot Noir). Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke beträgt 40 Jahre.

Der Weinbau ist **ökologisch orientiert** und von generationsübergreifender Erfahrung geprägt. Jean-Marc wehrt sich gegen Dogmen und setzt z.B. mit **Grünaussaat, Einsatz von Kräuterpräparaten und Pflügen mit dem Pferd** auf Bodenbelebung und daraus resultierender Gesundheit der Rebstöcke. 70 Prozent der Weine werden im Stahl ausgebaut, der Rest in großen Holzfudern und gebrauchten 300 Liter Barriques. In den letzten Jahren wurde auch erfolgreich mit Betoneiern und Amphoren experimentiert. Sélèques Champagner sind immer sehr **vielschichtig, kernig und vibrierend.**



Champagner:

Solescence

50% Chardonnay
40% Pinot Meunier
10% Pinot Noir

Dosage: 2g/l

Ausbau: 30% im Holz
50% Réserveweine

Flaschenreife: 2 Jahre



Solescence Rosé

50% Chardonnay
40% Pinot Meunier (z.T. mazeriert)

10% Pinot Noir (als Rotwein)

Dosage: 2g/l

Ausbau: 50% im Holz
40% Réserveweine



Solescence Nature

50% Chardonnay
40% Pinot Meunier
10% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: 40% im Holz
50% Réserveweine

Flaschenreife: 5 Jahre



Quintette

100% Chardonnay
aus 5 Terroirs

Dosage: 2g/l

Ausbau: im Holz
20% Réserve Perpétuelle

Flaschenreife: 3 Jahre



Soliste - Chardonnay Mill.

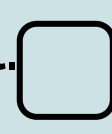
100% Chardonnay

Dosage: 1,5g/l

Ausbau: im Holz

Flaschenreife: 4 Jahre unter Kork

Les Tartières/Les Porgeons in Pierry, alte Reben



Soliste - Meunier Mill.

100% Pinot Meunier

Dosage: 1,5g/l

Ausbau: im Holz

Flaschenreife: 4 Jahre unter Kork

Les Gouttes d'Or in Pierry, alte Reben



Soliste - Meunier Rosé M.

100% Pinot Meunier, 18h

Maceration

Dosage: 1,5g/l

Ausbau: im Holz

Flaschenreife: 4 Jahre unter Kork

Les Charmiers in Pierry



Soliste - Pinot Noir Mill.

100% Pinot Noir

Dosage: 2g/l

Ausbau: im Holz

Flaschenreife: 4 Jahre unter Kork

Ley Gayères in Pierry, alte Reben



Partition Millésime

72% Chardonnay

je 14% Pinot Noir / Meunier

aus 7 Terroirs

Dosage: 1g/l

Ausbau: im Holz

Flaschenreife: 5 Jahre unter Kork



Partition 2ème Lecture

72% Chardonnay

je 14% Pinot Noir / Meunier

aus 7 Terroirs

Dosage: 2g/l

Ausbau: im Holz

Flaschenreife: 10 Jahre unter Kork



Fakten:

R.M., Pierry, Vallée de la Marne, gha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!