



J-M SÉLÉQUE

Henri Sélèque, ursprünglich aus Polen, kam 1925 nach Frankreich und betrieb viele Jahre einen landwirtschaftlichen Betrieb in Pierry. Sein **Sohn Richard** zog es allerdings in die **Weinbranche**, so pflanzte er 1965 in Pierry und Moussy die **ersten Weinberge** und bereits 1970 erschien die erste Kollektion unter eigenem Namen. 2008 übernahm **Sohn Jean-Marc** die Leitung des Weinguts und hat seitdem die Stilistik der Champagner qualitativ extrem nach vorne gebracht. Wie bei vielen jungen Nachfolgern liegt auch ihm das **Herausarbeiten des Terroirs** ganz besonders am Herzen. 2015 eröffnete er zusammen mit seiner Frau ein neues Weingutsgebäude. Pierry ist eine Premier Cru Region im Marne-Tal, bzw. in der Marne Subregion 'Coteaux Sud' von Epernay.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Das Weingut verfügt über **9 ha Weinberge** in 7 Ortschaften, verteilt auf 45 Parzellen. Die Rebsortenverteilung besteht zu 50% aus Chardonnay, 40% aus Meunier und 10% aus Pinot Noir. Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke beträgt 40 Jahre.

Der Weinbau ist hauptsächlich **organisch, mit biodynamischen Experimenten** in einigen Weinbergen. Gegen Mehltau wird ab und an gespritzt, wenn notwendig, da man der Auffassung ist, dies sei immer noch besser als der Einsatz von Kupfer.

70 Prozent der Produktion wird im **Stahl** ausgebaut, der Rest in großen **Holzfudern** und gebrauchten 300 Liter **Barrisques**. In den letzten Jahren wurde auch mit **Betoneiern** und **Amphoren** experimentiert.

FACTS: R.M., Pierry, Coteaux Sud d'Epernay, 9ha., 70.000 Flaschen



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Solessence

50% Chardonnay
40% Pinot Meunier
10% Pinot Noir
Dosage: 2g/l
50% Réserve
Perpétuelle

Solessence Nature

50% Chardonnay
40% Pinot Meunier
10% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
50% Réserve
Perpétuelle

Solessence Rosé

45% Chardonnay
40% Pinot Meunier
15% Pinot Noir
10% Meunier mazeriert
5% Coteaux
Champenois
Dosage: 2g/l



Quintette

100% Chardonnay aus
5 Terroirs
Dosage: 2g/l
Ausbau: 50% Im Holz,
50% im Inoxtank

Soliste Infusion Meunier Rosé

100% Pinot Meunier
Dosage: 2g/l
Kaltmazeration der
Trauben für 48
Stunden
Ausbau im Holz

Partition

72% Chardonnay
14% Pinot Meunier
14% Pinot Noir aus 7
Terroirs
Dosage: 1g/l
Ausbau im Holz



Partition-2ème Lecture

Spätes Release des
Partition, etwa 10 Jahre
nach der jeweiligen
Ernte

Soliste Meunier

100% Pinot Meunier
aus der Einzellage "Les
Gouttes d'Or"
Dosage: 2g/l
Ausbau im Holz und Im
Betonei

Soliste Chardonnay

100% Chardonnay aus
den Einzellagen "Les
Tartières" und "Les
Porgeons"
Dosage: 3g/l
Ausbau im Holz



Soliste Pinot Noir

100% Pinot Noir aus
der Einzellage "Les
Grayères"

Dosage: 2g/l

Ausbau im Holz