

Selosse

Substance

Région : **Champagne**

Cépages : **Chardonnay**

Présentation : Anselme Selosse est un véritable personnage de la Champagne. En une vingtaine d'années, il a, par ses expérimentations, son approche du terroir et de la viticulture, tracés de nouveaux chemins dans l'élaboration du Champagne

La maison **Jacques Selosse**, le père d'Anselme, possède 7,5 hectares de vignes, sur les terroirs les plus prestigieux, tous classés Grand Cru.

Ces cuvées ont été encensées par les critiques : 18/20 pour le Brut Rosé et la cuvée **Substance** dans le Guide de la Revue du Vin de France 2010, 17/20 pour la cuvée **Version-Originale** et 16,5/20 pour le Brut Initial !

La maison **Jacques Selosse** ne produit qu'environ 55 000 bouteilles par an, leur rareté en font des champagnes très demandés.

Elevage et Vinification : La cuvée **Substance** de la maison **Jacques Selosse** est un champagne Blanc de Blancs élaboré à partir d'une soléra débutée en 1986. La soléra est une réserve de vin perpétuelle, chaque année les vins utilisés pour l'élaboration de la cuvée **Substance** sont remplacés par les vins de la dernière vendange. Il s'agit donc d'un mariage de plus de 20 années différentes.

Cette cuvée est très légèrement dosée, 2,5 g/l, pour laisser le champagne totalement s'exprimer.

Dégustation : La cuvée **Substance** est d'une complexité infinie, avec une effervescence discrète, et qui développera toutes ses qualités si on la carafe un quart d'heure avec de le déguster C'est un vin aux arômes intenses de fruits, de fleurs et d'épices. On décèle de délicates notes d'oxydation dues à la soléra.

La bouche est très épicée, avec une dominante de fruits secs et de fleurs. L'attaque est vive, puis se calme très rapidement.

Sa trame est extrêmement soyeuse, grasse, avec une matière qui tapisse la bouche, une matière portée par une trame minérale très marquée.

Garde : très longue, selon les goûts

Prix : **140€**

Coordonnées producteur: www.champagne-selosse-pajon.com