

# 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 u. Kork

### 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!