

JMSÉLÈQUE

CHAMPAGNE



VIGNERON À PIERRY

Trois générations

HENRI SÈLÈQUE

le grand-père de Jean-Marc, originaire de Pologne, arrive avec son père en France en 1925. Il tient une ferme avec sa femme Françoise Bagnost pendant plusieurs années. Son fils Richard, souhaitant s'orienter vers le vin, plante les premières vignes en 1965 sur les terroirs de Pierry et Moussy. Il commercialise ses premières bouteilles en 1969 grâce à la coopérative de Pierry, dont le président n'est autre que son beau-père Jean Bagnost.

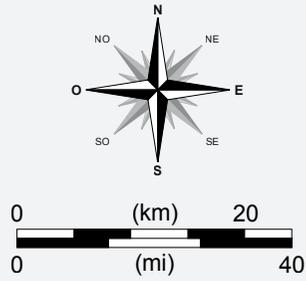
RICHARD SÈLÈQUE

le père de Jean-Marc commence à produire son propre Champagne dans les années 70. Il s'équipe d'un pressoir, de cuves, de fûts, etc... Soucieux de maîtriser toutes les étapes de l'élaboration du Champagne, il achète sa propre ligne de tirage et de dégorgement. C'est un vrai technicien qui apporte encore aujourd'hui toute son expertise à la vigne comme au chai.

JEAN-MARC SÈLÈQUE

arrive sur le domaine en 2008. Il reprend les vinifications et fait évoluer la viticulture du domaine vers plus de précision à la vigne et de valorisation du terroir. Son approche du vin est en constante évolution tout en gardant un esprit d'authenticité.





GÉOGRAPHIE

Notre domaine est situé à **Pierry**, village **Premier Cru de la Vallée de la Marne**, plus précisément dans la région des Coteaux Sud d'Epernay.



Le village

LA SITUATION

Classé 1^{er} cru, Pierry est le premier village au Sud d'Épernay. Il fait face aux Coteaux de Cuis (Côte des Blancs) et de Chavot (Coteaux Sud d'Épernay). Exposé Sud, le sol y est chargé en argiles à Silex, et le sous-sol de craie y est parfois affleurant. Certaines histoires racontent que le nom Pierry ferait allusion aux sols chargés de pierres.

QUELQUES CHIFFRES

Surface plantée : 109 hectares entre 80 et 200 m d'altitude
Réputé pour ses Meuniers avec 54 hectares plantés soit 50% de la surface. 10,2°C de température moyenne annuelle
610 mm de précipitations par an. 1210 habitants.

FRÈRE OUDART

Du temps de Dom Pérignon, l'histoire de Pierry a été marquée par un personnage illustre **Jean Oudart** qui a consacré 60 années « à la paroisse de Pierry », aux soins du vin et à la mise en valeur de ses vertus mousseuses. Le frère Oudart a également été **l'un des principaux artisans de la notoriété du vin de Champagne**, de la prospérité de la commune et de l'engouement de la noblesse pour Pierry, où il est décédé le 12 mai 1742 à l'âge de 87 ans.



LE VIGNOBLE

Nous exploitons **9 ha de vignes**
sur **7 villages** et **45 parcelles** :

Coteaux Sud d'Épernay : Pierry, Moussy, Épernay

Vallée de la Marne : Dizy, Mardeuil, Boursault

Côte des Blancs : Vertus

La moyenne d'âge de nos vignes est de **40 ans**.

Nous avons la chance de travailler des lieux-dits
à fortes identités que vous retrouverez
dans nos cuvées parcelaires :

Les Gouttes d'Or • Pierry Premier Cru

Les Gayères • Pierry Premier Cru

Les Tartières • Pierry Premier Cru

Les Charmiers • Pierry Premier Cru

Moque Bouteille • Dizy Premier Cru

Les Frileux • Épernay Autre Cru

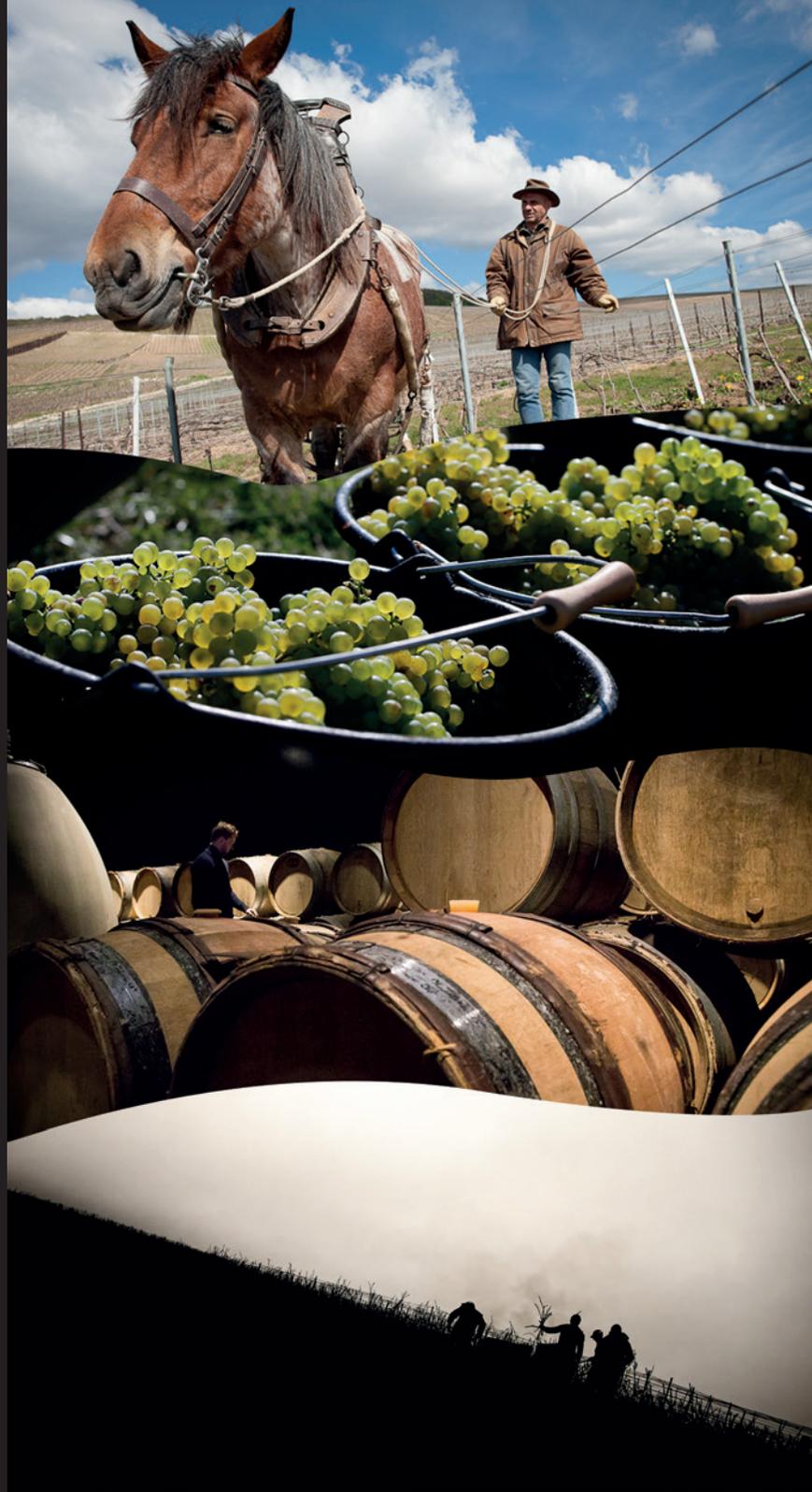


UN NOUVEAU SITE

construit en 2015 à Pierry.

Nous avons pensé cette nouvelle installation de manière à élever nos vins de façon plus respectueuse et qualitative.

(Transfert par gravité, chai enterré, presseur haut de gamme, choix de matériaux et d'équipements à faible consommation d'énergie).



Notre philosophie

LE RAISIN FAIT LE VIN

- L'aération des sols par le labour et l'enherbement afin de favoriser l'enracinement de la vigne et la vie microbienne.
- Une équipe très qualifiée de 5 personnes tout au long de l'année pour parfaire notre travail à la vigne.
- Une viticulture durable pour préserver un écosystème vivant et varié.
- L'utilisation des moyens naturels pour rendre la vigne plus autonome et plus résistante. Une récolte à maturité optimale.
- Une maîtrise du raisin jusqu'au pressoir.

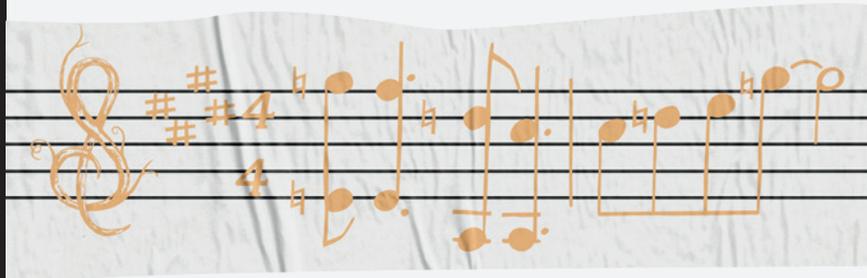
LE VIN SE FAIT PRINCIPALEMENT À LA VIGNE. OUI MAIS PAS QUE...

- Un pressurage de grande qualité. Une sélection des jus visuelle et gustative. Peu de débourage. Une vinification lente et adaptée au potentiel de chaque terroir. Un élevage en cuve, en fût de chêne de différents volumes et origines, en cuve ovoïde en béton ou en amphore en grès. Pas d'interventions inutiles.
- Pas de collage ni de filtration. Limiter les transferts de vin et privilégier la gravité. Elever le vin à son rythme et vers son équilibre.



Notre style

PURETÉ
EXPRESSION DU MINÉRAL
DIGESTE
ÉQUILIBRÉ

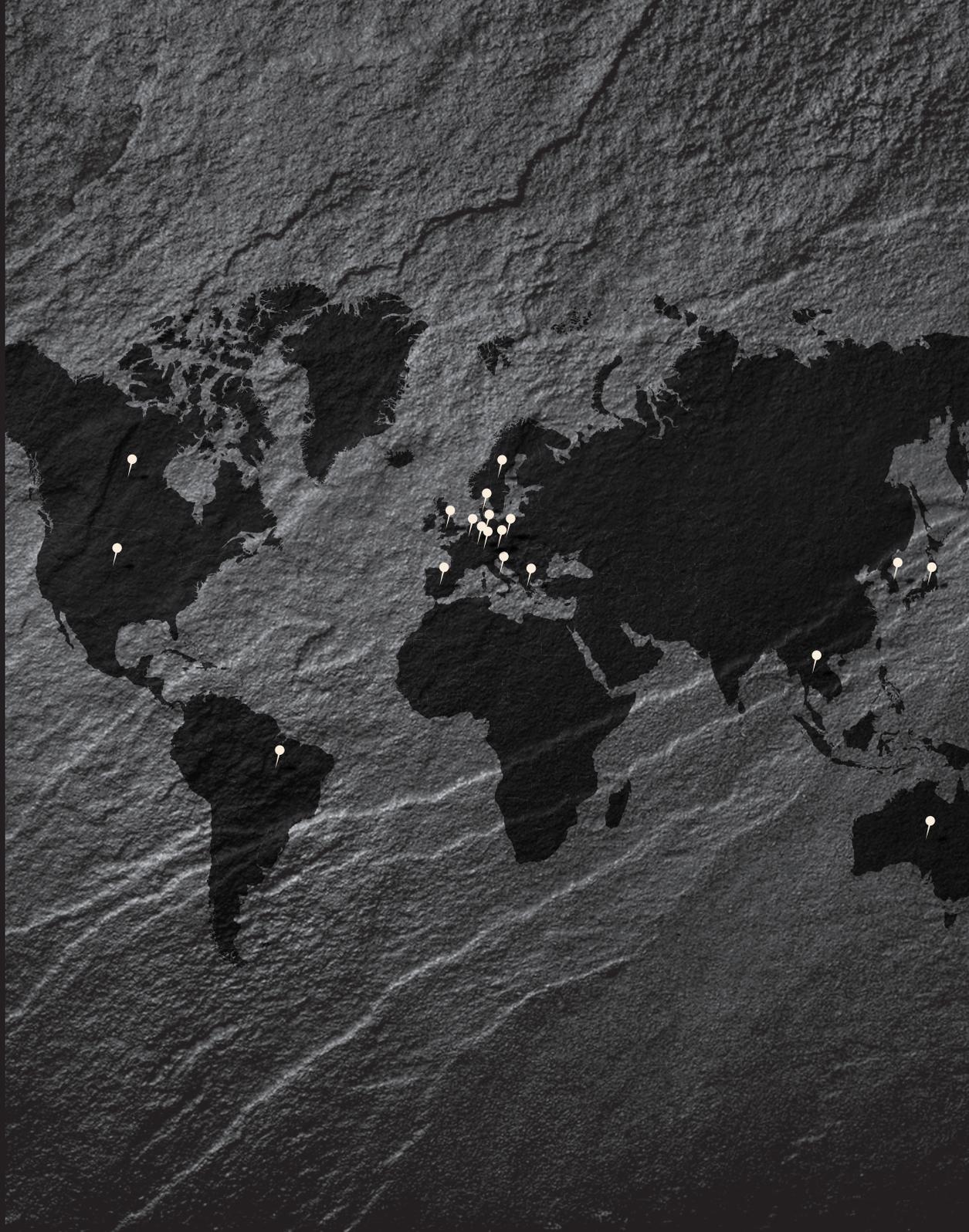


NOTRE PASSION POUR LA MUSIQUE

Henri, Richard et moi avons une deuxième passion commune, la musique. Henri via le chant, Richard le piano et moi la guitare.

La musique fait partie intégrante de notre vie et de la vie du domaine.
C'est une pierre angulaire dans la manière d'appréhender les choses à la vigne et au chai. Saisir les différents rythmes de la nature. S'adapter au tempo du climat. Être attentif aux variations musicales de l'année. Maîtriser tous les instruments à notre portée.
S'exercer beaucoup et recommencer.
Être concentré quand le concert des vendanges se présente.
Choisir le bon style, Rock, Jazz, Blues, Classique,....
pour que chaque vin s'exprime en harmonie.
Proposer une partition et la jouer devant vous avec passion.
Après tout le Champagne n'est il pas le plus musical des vins ?

Jean-Marc Sélèque



NOS VINS DANS LE MONDE

Allemagne
Australie
Autriche
Belgique
Brésil
Canada
Corée du Sud
Danemark
Espagne
Grèce
Italie
Japon
Luxembourg
Royaume-Uni
République Tchèque
Suède
Suisse
Thaïlande
États-Unis d'Amérique



Nous avons déjà repéré une gamme rythmée par des champagnes goûteux et francs du collier. Ici, c'est un sans-faute pour la cuvée Quintette, assemblage de cinq parcelles historiques du domaine.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

I only saw few wines from Jean-Marc Sélèque this year, but the wines I tasted were all impressive. Year after year, these Champagnes continue to grow in both quality and personality.

ANTONIO GALLONI - VINOUS

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Vivamus dignissim lorem justo, sed porttitor leo tempor non. Sed vestibulum commodo porttitor.

GAULT & MILLAU

Donec accumsan nisl dolor, non cursus neque eleifend vel. Nam ut nisi purus. Phasellus tempus vulputate elit, vitae consequat libero. Nulla turpis diam, tempus id dolor vel.

JAMES SUCKLING.COM

JMSÉLÈQUE  CHAMPAGNE

9 allée de la vieille ferme, 51530 PIERRY

e-mail : contact@seleque.fr

Tél: 06 72 25 25 02 ou 06 67 48 16 31