

# JMSÉLÈQUE

## CHAMPAGNE



# La gamme



SOLESENCE

QUINTETTE

SOLISTE

PARTITION

COTEAUX  
CHAMPENOIS

RATAFIA



## Solessence

**ASSEMBLAGE :** 50 % Chardonnay • 40 % Meunier • 10% Pinot Noir

**RÉCOLTE :** 2017 (75CL) • 2016 (37,5CL) • 2015 (1,5L) • 2014 (3L)

**TERROIR :** Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

**SOLS :** Majoritairement des argiles à silex sur sous-sol crayeux

**VINIFICATION :** Cuve Inox 70 % • Fût de Chêne 30 %. Sans collage, ni filtration.

**VIN DE RÉSERVE :** 50% (élevés en cuves et fûts de chêne)

**VIEILLISSEMENT :** Caspule couronnes • 3 ans (37,5CL) • 2 ans (75CL) • 4 ans (1,5L) • 5 ans (3L)

**DOSAGE :** 2,5 g/L - Extra Brut

**PRODUCTION :** 975 demi-bouteilles, 40 000 bouteilles, 700 magnums et 60 jéroboams

**CONDITIONNEMENT :** En caisse de 6 demi bouteilles, caisse de 6 bouteilles, caisse de 3 magnums et caisse bois de 1 jéroboam

### EN QUELQUES MOTS :

L'identité de notre maison. Le vin des amis. Le partage. L'expression de notre style pure et digeste, en toutes circonstances.



Demi-bouteille  
37,5 CL



Bouteille  
75 CL



Etui  
1 Blle



Magnum  
1,5 L



Jéroboam  
3 L



**JAMES SUCKLING 2019 :** 92/100

**REVUE DES VINS DE FRANCE 2020 :** 15,5/20

**JOHN GILMAN 2019 :** 92/100

**INTERNATIONAL WINE REVIEW :** 92/100

**BETTANE & DESSEAUVE 2019 :** 16,5/20

**LE POINT - SPÉCIAL CHAMPAGNE 2019 :** 17/20



# Solessence Nature

**ASSEMBLAGE :** 50 % Chardonnay • 40 % Meunier • 10% Pinot Noir

**RÉCOLTE :** 2014

**TERROIR :** Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

**SOLS :** Majoritairement des argiles à silex sur sous-sol crayeux

**VINIFICATION :** Cuve Inox 80% • Fût de Chêne 20%. Sans collage, ni filtration.

**VIN DE RÉSERVE :** 50% (élevés en cuves et fûts de chêne)

**VIEILLISSEMENT :** Caspules couronnes - 5 ans

**DOSAGE :** Pas de dosage - Brut Nature

**PRODUCTION :** 3528 bouteilles

**CONDITIONNEMENT :** En caisse de 6 bouteilles

## EN QUELQUES MOTS :

Elevage prolongé de notre cuvée Solessence. Le temps a peaufiné l'oeuvre, le vin est dans son équilibre naturel.



Bouteille  
75 CL



Etui  
1 Bille



**JAMES SUCKLING 2019 :** 95/100

**REVUE DES VINS DE FRANCE 2020 :** 14,5/20

**JOHN GILMAN 2019 :** 93/100

**INTERNATIONAL WINE REVIEW :** 93/100

**BETTANE & DESSEAUVÉ 2019 :** 15,5/20



## Solessence Rosé

**ASSEMBLAGE :** Assemblage Solessence Blanc + 10% de macération de Meunier + 5% de vin rouge de Pinot Noir.

Soit 45% Chardonnay, 40% Meunier et 15% Pinot Noir

**RÉCOLTE :** 2017 (75 CL) • 2015 (1,5L)

**TERROIR :** Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

- Macération de Meunier : Les Charmiers - Pierry 1<sup>er</sup> Cru

- Vin Rouge : Les Gayères - Pierry 1<sup>er</sup> Cru

**SOLS :** Majoritairement des argiles à silex sur sous-sol crayeux

**VINIFICATION :** Cuve Inox 70 % • Fût de Chêne 30 %. Sans collage, ni filtration

**VIN DE RÉSERVE :** 40% (élevés en cuves et fûts de chêne)

**VIELLISSEMENT :** Capsules couronnes - 2 ans (75CL) • 4 ans (1,5L)

**DOSAGE :** 2,5 g/L - Extra Brut

**PRODUCTION :** 6547 bouteilles et 150 magnums

**CONDITIONNEMENT :** En caisse de 6 bouteilles, caisse de 3 magnums

**EN QUELQUES MOTS :**

L'éclat fruité du Meunier, la race du Pinot Noir, la fraîcheur de notre assemblage Solessence. L'harmonie des saveurs.



Bouteille  
75 CL



Etui  
1 Blle



Magnum  
1,5 L



**ALLEN MEADOWS :** 91/100

**REVUE DES VINS DE FRANCE 2020 :** 15,5/20

**JOHN GILMAN 2019 :** 92+/100

**BETTANE & DESSEAUVÉ :** 16,5/20

**JAMES SUCKLING 2019 :** 94/100



## Quintette

**ASSEMBLAGE** : 100 % Chardonnay

**RÉCOLTE** : 2016 (75CL) • 2014 (1,5L)

**TERROIR** : Vertus 1<sup>er</sup> Cru • La Justice plantée en 1950 / Dizy 1<sup>er</sup> Cru • Moque-bouteille plantée en 1985 / Epernay • Les Frileux plantée en 1959 / Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Pierry 1<sup>er</sup> Cru • Les Tartières / Les Porgeons plantée en 1990 et 1985

**SOLS** : Limons argileux, argiles à silex, sous-sol crayeux

**VINIFICATION** : 60% fût de chêne • 40% cuve inox. Sans collage, ni filtration.

**VIN DE RÉSERVE** : 20% de Solera commencée en 2012.

**VIELLISSEMENT** : Capsules couronnes - 3 ans (75CL) • 5 ans (1,5L)

**DOSAGE** : 2 g/L - Extra Brut

**PRODUCTION** : 5040 bouteilles et 70 magnums

**CONDITIONNEMENT** : En caisse de 6 bouteilles et caisse de 1 magnum

### EN QUELQUES MOTS :

5 terroirs pour une pleine expression du Chardonnay, identitaire et racé.



Bouteille  
75 CL



Etui  
1 Blle



Magnum  
1,5 L



**EN MAGNUM - BETTANE & DESSEAUVE 2019** : 17/20

**JOHN GILMAN 2019** : 92+/100

**JAMES SUCKLING** : 96/100

**LE POINT SPÉCIAL CHAMPAGNE DÉC 2017** : 17/20

**REVUE DU VIN DE FRANCE 2019** : 16/20 Coup de Coeur

**WINE ADVOCATE** : 93/100



## Soliste Meunier

**ASSEMBLAGE :** 100 % Meunier

**RÉCOLTE :** 2015 (75CL) • 2013 (1,5L)

**TERROIR :** Pierry 1<sup>er</sup> Cru • Les Gouttes d'Or plantée en 1951

**SOLS :** Bas de coteau, argiles ocre avec fortes présence de calcites à silex, sur craie du campanien

**VINIFICATION :** 100 % fût de chêne. Sans collage, ni filtration.

**VIELLISSEMENT :** Sur liège - 4 ans (75CL) • 6 ans (1,5L)

**DOSAGE :** 1,5 g/l - Extra Brut

**PRODUCTION :** 1500 bouteilles et 30 magnums

**CONDITIONNEMENT :** En caisse de 6 bouteilles et caisse bois de 1 magnum

### EN QUELQUES MOTS :

La noblesse du grand cépage Meunier, sur un terroir historique, une sélection massale de 1951 qui nous donne des vins à la fois fruité et précis.



Bouteille  
75 CL



Etui  
1 Blle



Magnum  
1,5 L



**JAMES SUCKLING 2019 :** 94/100

**INTERNATIONAL WINE REVIEW :** 94/100

**VINOUS MEDIA :** 92/100

**JOHN GILMAN 2019 :** 92/100

**HORS SERIE REVUE DES VINS DE FRANCE 2019 :** 16/20



# Soliste Infusion Meunier

**ASSEMBLAGE :** 100 % Meunier

**RÉCOLTE :** 2015 (75CL)

**TERROIR :** Pierry 1<sup>er</sup> Cru • Les Charmiers plantée en 1964

**SOLS :** Argiles à silex et petits calcites. Butte calcaire en milieu de coteau sur sous sol de craie du campanien

**VINIFICATION :** 100 % fût de chêne

**VIELLISSEMENT :** Sur liège - 4 ans (75CL)

**DOSAGE :** 1,5 g/l - Extra Brut

**PRODUCTION :** 980 bouteilles

**CONDITIONNEMENT :** En caisse de 3 bouteilles

## EN QUELQUES MOTS :

Perchée sur une butte calcaire, dessinée par le vent. Un rosé pour la gastronomie, qui montre encore une fois toute la complexité du Meunier.



Bouteille  
75 CL



**JAMES SUCKLING :** 94/100

**JOHN GILMAN :** 92/100

**WINE & SPIRITS MAGAZINE :** 91points – (Year's Best Champagnes), December 2017



# Soliste Pinot Noir

**ASSEMBLAGE :** 100 % Pinot Noir

**RÉCOLTE :** 2015 (75CL)

**TERROIR :** Pierry 1<sup>er</sup> Cru • Les Gayères plantée en 1975

**SOLS :** mi-coteau, argiles profondes avec présence de calcites à silex, sur craie du campanien.

**VINIFICATION :** 100 % fût de chêne. Sans collage, ni filtration.

**VIEILLISSEMENT :** Sur liège - 4 ans (75CL)

**DOSAGE :** 2 g/l - Extra Brut

**PRODUCTION :** 1500 bouteilles et 30 magnums

**CONDITIONNEMENT :** En caisse de 6 bouteilles

## EN QUELQUES MOTS :

Enracinés dans l'épaisseur des argiles à silex, de fiers plants nous donnent de petits raisins noirs à la peau croquante, profitants des vents d'Ouest et du soleil couchant.



Bouteille  
75 CL



Etui  
1 Blle



Magnum  
1,5 L



**NOUVELLE CUVÉE : NOTES À VENIR.**



## Partition

**ASSEMBLAGE** : 72 % Chardonnay • 14 % Meunier • 14 % Pinot Noir

**RÉCOLTE** : 2014 (75CL) • 2011 (1,5L)

**TERROIR** : Vertus 1<sup>er</sup> Cru • La Justice plantée en 1950 / Dizy 1<sup>er</sup> Cru • Moque-bouteille plantée en 1985 / Epernay • Les Frileux plantée en 1959 / Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Pierry 1<sup>er</sup> Cru • Les Tartières / Les Porgeons plantée en 1990 et 1985 / Pierry 1<sup>er</sup> Cru • Les Gouttes d'Or plantée en 1951 / Pierry 1<sup>er</sup> Cru • Les Gayères plantée en 1975

**SOLS** : Argiles limoneux, argiles à silex, sous-sol crayeux

**VINIFICATION** : 100% en fûts de chêne. Sans collage, ni filtration.

**VIELLISSEMENT** : Sur liège - 5 ans (75CL) • 7 ans (1,5L)

**DOSAGE** : 2 g/L - Extra Brut

**PRODUCTION** : 1600 bouteilles et 90 magnums

**CONDITIONNEMENT** : En caisse de 6 bouteilles et caisse bois de 1 magnum

### EN QUELQUES MOTS :

Sélection de 7 parcelles dans 7 fûts de chêne à la manière de 7 notes de musique pour créer un assemblage harmonieux, une Partition.



Bouteille  
75 CL



Etui  
1 Blle



Magnum  
1,5 L



**GAULT & MILLAU 2019** : 16/20

**REVUE DES VINS DE FRANCE 2019** : 16/20

**BETANNE & DESSEAUE** : 15,5/20

**JAMESSUCKLING.COM** : 96/100

**JOHN GILMAN** : 94/100

**LE POINT - SPÉCIAL CHAMPAGNE 2019** : 18,5/20



## Partition - 2<sup>ème</sup> Lecture

**ASSEMBLAGE** : 72 % Chardonnay • 14 % Meunier • 14 % Pinot Noir

**RÉCOLTE** : 2009 (75CL)

**TERROIR** : Vertus 1<sup>er</sup> Cru • La Justice plantée en 1950 / Dizy 1<sup>er</sup> Cru • Moque-bouteille plantée en 1985 / Epernay • Les Frileux plantée en 1959 / Mardeuil • Les Basses Ronces plantée en 1982 / Pierry 1<sup>er</sup> Cru • Les Tartières / Les Porgeons plantée en 1990 et 1985 / Pierry 1<sup>er</sup> Cru • Les Gouttes d'Or plantée en 1951 / Pierry 1<sup>er</sup> Cru • Les Gayères plantée en 1975

**SOLS** : Argiles limoneux, argiles à silex, sous-sol crayeux

**VINIFICATION** : 100% en fûts de chêne. Sans collage, ni filtration.

**VIELLISSEMENT** : Caspulle courronne - 10 ans (75CL)

**DOSAGE** : Pas de dosage - Brut Nature

**PRODUCTION** : 240 bouteilles œnothèque

**CONDITIONNEMENT** : En caisse de 3 bouteilles

### EN QUELQUES MOTS :

Sélection de 7 parcelles dans 7 fûts de chêne à la manière de 7 notes de musique pour créer un assemblage harmonieux, une Partition.



Bouteille  
75 CL



## Dizy Blanc 2018

**ASSEMBLAGE :** 100% Chardonnay

**TERROIR :** Dizy 1er Cru • Moque Bouteille plantée en 1985

**SOLS :** Limons argileux, sous-sol calcaire dur.

**VINIFICATION :** 100% en fût de chêne, élevage pendant 18 mois. Mise en bouteille au mois d'Avril 2020 sans filtration.

**PRODUCTION :** 400 bouteilles

**CONDITIONNEMENT :** En caisse de 3 bouteilles

### EN QUELQUES MOTS :

Cette parcelle nous donne toujours des raisins mûrs et charnus sur un très beau terroir exposé Ouest, idéal pour la production d'un coteaux champenois à la fois riche et ciselé.



Bouteille  
75 CL



# Pierry Rouge 2018

**ASSEMBLAGE** : 100 % Pinot Noir

**TERROIR** : Les Gouttes d'Or • Pierry 1<sup>er</sup> Cru plantée en 1972

**SOLS** : Argiles à silex, sous-sol crayeux

**VINIFICATION** : Vendange 10% entière et 90% égrappée. En jarre en grés.

Macération pré fermentaire 3 à 4 jours. Cuvaision de 15 jours au total.

Vin de presse ajouté. Elevage en fût de chêne pendant 18 mois.

Mise en bouteille au mois d'Avril 2020 sans filtration.

**PRODUCTION** : 608 bouteilles

**CONDITIONNEMENT** : En caisse de 3 bouteilles

## EN QUELQUES MOTS :

Enracinés dans l'épaisseur des argiles à silex, de fiers plants nous donnent de petits raisins noirs à la peau croquante, profitants des vents d'Ouest et du soleil couchant.



Bouteille  
75 CL



# Ratafia

**ASSEMBLAGE :** Liqueur composée de moûts de raisins (fin de presse des raisins du domaine) et d'alcool pur de la Marne (94,5% Vol.)

50% Chardonnay • 40% Meunier • 10% Pinot Noir.

**RÉCOLTE :** 35% 2017 + 65% Réserve perpétuelle commencée en 2010.

**TERROIR :** Pierry / Moussy / Epernay / Mardeuil / Dizy / Boursault / Vertus

**SOLS :** Argilo-calcaire sur craie du campanien

**VINIFICATION :** Sélections des jus de fin de pressurage. Léger départ en fermentation avant mutage à l'alcool pour un produit fini à 18% Vol.

Elevage en fût de chêne 600 litres.

**SUCRES RÉSIDUELS NATURELS :** 130 g/L

**PRODUCTION :** 900 bouteilles

**CONDITIONNEMENT :** En caisse de 6 bouteilles



Bouteille  
70 CL