

JMSÉLÈQUE

CHAMPAGNE



Trois générations

HENRI SÈLÈQUE

le grand-père de Jean-Marc, originaire de Pologne, arrive avec son père en France en 1925. Plus tard il tient une ferme avec sa femme Françoise Bagnost pendant plusieurs années. Son fils Richard, souhaitant s'orienter vers le vin, il plante de nouvelles 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.

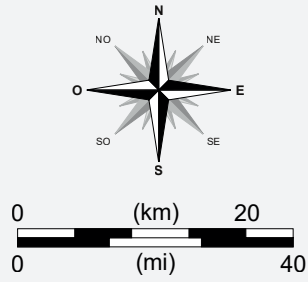
RICHARD SÈLÈQUE

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. En 2015, avec sa femme Oriane Sélèque, ils ont construit un nouveau chai à Pierry.





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'Épernay**.



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. (Pierres meulières)

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. Viennent compléter, 35% de Chardonnay et 15% de Pinot Noir. 10,2°C de température moyenne annuelle
610 mm de précipitations par an. 1200 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'Epernay : Pierry, Moussy, Epernay

Vallée de la Marne : Dizy, Mardeuil, Boursault

Côte des Blancs : Vertus

50% Chardonnay / 40% Meunier / 10% Pinot Noir

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 • Epernay 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

LA VIGNE

Pour faire un grand vin, il faut d'abord faire de grands raisins !
Notre travail à la vigne est essentiel.

Nous croyons en certains principes pour produire des raisins de qualité qui seront l'expression la plus naturelle de leur terroir :

- Nos sols sont conduits en respectant la vie sous terraine, le travail des sols étant limité et les herbicides totalement proscrits.

Nous y préférons l'enherbement naturel.

- Nous privilégions, année après année, les travaux manuels ou avec l'aide du cheval pour être au plus proche de la plante et ne pas s'éloigner des rythmes que la Nature nous enseigne.

- Nous appliquons une protection durable contre les maladies, afin de préserver l'écosystème autour de la plante et apportons des soins préventifs pour favoriser son auto défense.

- Enfin nous prenons toute la mesure du travail fait dans l'année, et la complexité du climat, pour cueillir les raisins à la meilleure maturité possible.

LA CAVE

Pour un grand vin, il faut ensuite respecter le produit de la vigne :

- Nos raisins sont acheminés rapidement au pressoir et au froid. Le pressurage se fait ensuite lentement par gravité.

- Les jus sont séparés par cru et parcelle en respectant leurs identités. Ils sont peu manipulés et démarrent leur cycle de fermentation au plus tôt.

- Les contenants sont choisis afin de respecter le profil des vins pour qu'ils puissent s'exprimer au mieux, en cuves inox, fûts de chêne de différents volumes et origines, jarres en grès, etc... -

- Les élevages se font lentement, sans interventions inutiles.

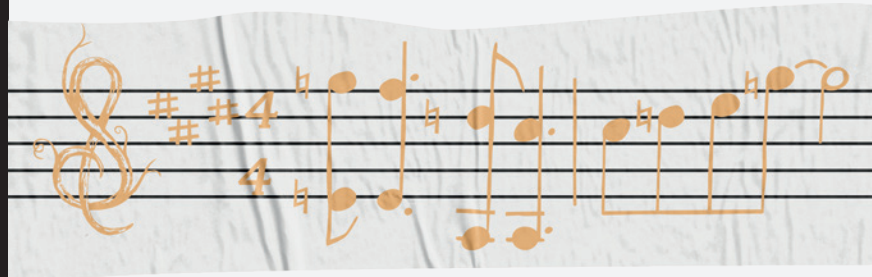
Il n'y a pas de collage ni de filtration, et nous limitons les transferts de vin.

Nous élevons les vins à leur rythme et vers leur équilibre.



Notre style

ÉQUILIBRE
PURETÉ
EXPRESSION DU MINÉRAL
SAPIDITÉ

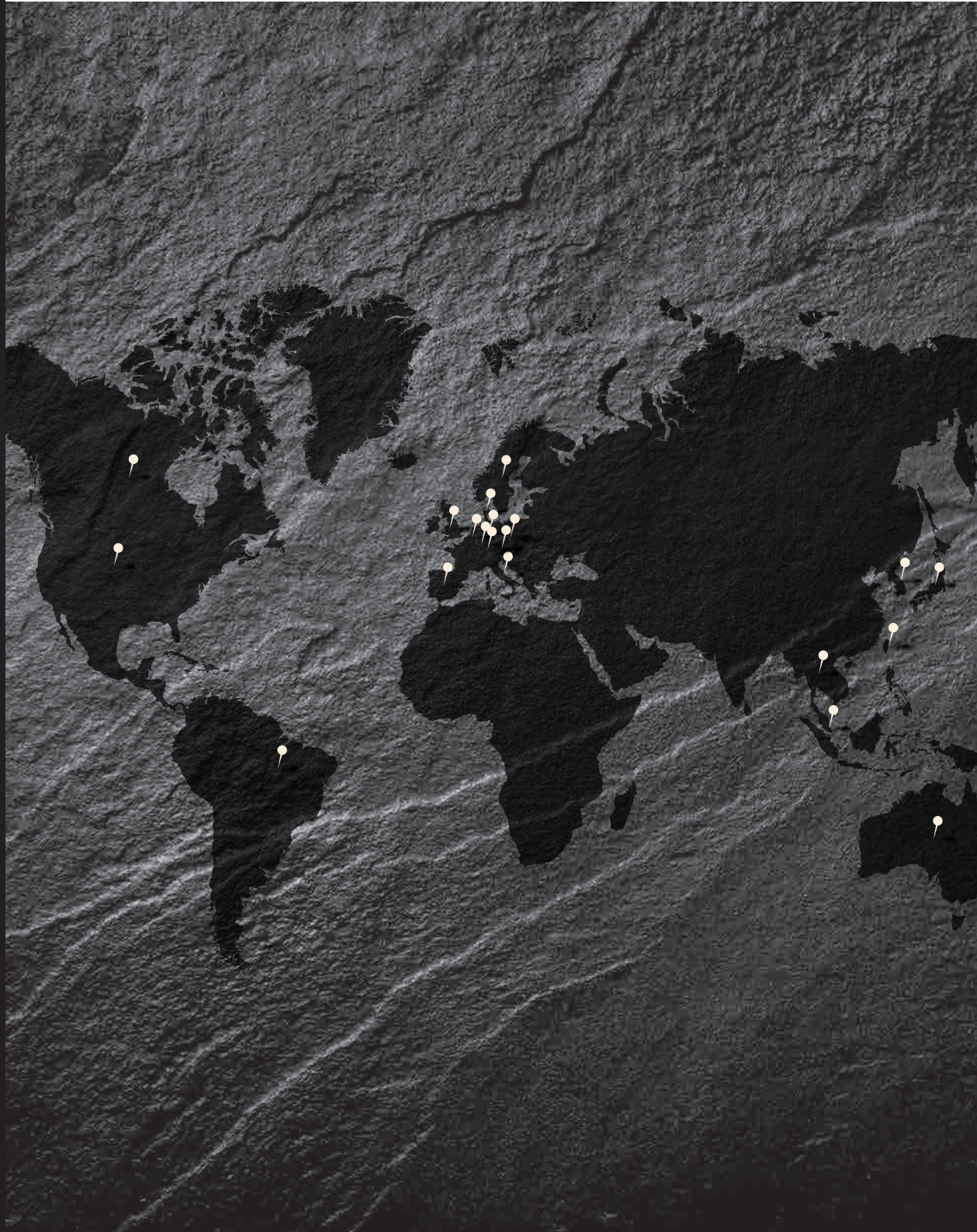


NOTRE PASSION POUR LA MUSIQUE

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
Finlande
Italie
Japon
Luxembourg
Pays-Bas
Pologne
Royaume-Uni
République Tchèque
Singapour
Suède
Suisse
Taiïwan
Thaïlande
États-Unis d'Amérique



JAMESSUCKLING.COM



Son approche épurée, contemporaine, n'exclut pas une profonde réflexion : ce vigneron cherche une harmonie vineuse à travers des assemblages judicieux de vins vinifiés en cuve, fût et oeuf béton, avec ou sans fermentation malolactique. Nous fondons beaucoup d'espoir sur ce jeune prometteur dont la marge de progression est encore grande.

GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE - 2020

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 - 2017

Ce vigneron, fils de vigneron, fait partie de cette petite élite qui redresse peu à peu l'image de la viticulture champenoise. Dans le sillage, des Francis Egly, des Selosse, il élabore des champagnes en rupture très nette avec ce qui se fait le plus souvent. Ses vins sont acclamés aux quatre coins de la planète, les commentaires les plus élogieux ("rising star", "impressive") arrivent en rase-motte d'Amérique

EN MAGNUM - BETTANE + DESSEAUVE - MAI 2018

Jean-Marc Sélèque is one of the brightest young stars in Champagne !

JOHN GILMAN, A VIEW FROM THE CELLAR, ISSUE 69, JULY 2017

The newest rising star in the Coteaux Sud d'Épernay is Jean-Marc Sélèque, who has split his family's vineyards with his cousin and set up his own estate in Pierry.

PETER LIEM - CHAMPAGNE BOOK

JMSÉLÈQUE  CHAMPAGNE

9 allée de la vieille ferme, 51530 PIERRY

e-mail : contact@jmseleque.fr

Tél: 03.26.55.27.15