



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

Champagne Jacques SELOSSE, Grand Cru "INITIAL" brut

75 cl Blanc Champagne AOC Champagne Côte des Blancs Grand cru



La note Le Meilleur Du Vin

95/100

Anselme Selosse produit des champagnes d'une profondeur déroutante et au caractère affirmé, dont le style est inimitable. Ses cuvées Initiale, Version Originale, Substance, Contraste, Exquise, mais également son Rosé positionnent cette maison parmi l'élite de la région avec Krug et Salon.

Une nouvelle page se tourne dans ce domaine légendaire d'Avize. À la vendange 2018, Anselme Selosse laisse les rênes du vignoble à son fils Guillaume, 29 ans. Le jeune et discret vigneron reprend le flambeau de l'œuvre initiée par son père au milieu des années 1970. Grâce à une réflexion profonde sur la viticulture, un raisin récolté à pleine maturité et une vinification sous de multiples origines de bois (en assemblage façon solera, chaque millésime ancien éduque les plus jeunes dans l'esprit des grands jerez), les vins ont une interprétation singulière, presque artistique des chardonnays de la Côte des Blancs, répartis essentiellement entre Avize, Cramant, Oger et le Mesnil-sur-Oger, avec quelques délicieux pinots noirs d'Aÿ, Ambonnay et Mareuil. La cuvée Initial (33 000 bouteilles par an) incarne le style incomparable des champagnes du domaine Selosse, où la profondeur crayeuse des saveurs, la concentration en extraits secs et la vibration des notes salines en bouche n'ont pas d'équivalent dans la région. Il est impossible de se procurer des bouteilles au domaine ; les plus chanceux d'entre vous trouveront ces rares flacons chez les meilleurs cavistes du monde. (RVF)

Le domaine est noté 5*/5 au guide Bettane et 3*/3 à la Revue de Vins de France. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette exceptionnelle sélection.

Selosse (Champagne)

Délimitée une première fois en 1927, la région productrice de champagne se répartit en quatre zones : la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bar, tout au sud de l'appellation. La Côte des Blancs, orientée plein sud, cette pente crayeuse qui s'étend sur 15 kms d'Epernay à Bergère les Vertus, est le royaume du chardonnay et donne les crus les plus réputés de la Champagne tel que Cramant, Avize, Oger et Le Mesnil sur Oger.

Jacques Selosse, le père d'Anselme a fondé, avec son épouse, le domaine qui porte toujours son nom à

Avize en 1949. Anselme a repris le domaine dès 1974.

Le domaine Jacques Selosse produit chaque année 57 000 bouteilles de champagne à partir de raisins cultivés et récoltés sur 7,5 ha de vignes réparties sur des parcelles de chardonnay de la Côte des Blancs — Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger — et sur quelques parcelles de la Montagne de Reims dédiées à la culture du pinot noir à Aÿ, Ambonnay et Mareuil-sur-Aÿ.

Le vin

Trois années (2012, 2011 et 2010) et trois villages (Avize, Cramant et Oger) composent cette cuvée ambassadrice du domaine Selosse, d'une magnifique pureté, révélant une oxydation subtilement ménagée et une concentration en extraits à la fois secs et crayeux. (RVF, noté 95/100)

La dernière version du NV Blanc de Blancs Grand Cru Initial de Selosse a été dégorgée à l'automne 2019. Il s'agit d'un assemblage des millésimes 2013, 2012 et 2011. Comme son homologue V.O. basé sur les mêmes millésimes, il est un peu plus serré que celui de l'année dernière, se déroulant dans le verre avec un bouquet élégant de zeste d'agrumes, de pomme jaune croquante, de noix anglaises, d'écorce confite et de subtiles notes de sherry fino. Moyennement à pleinement corsé, charnu et magnifiquement défini, l'Initial est plus rond et plus démonstratif que le V.O. tendu et incisif, mais il commencera vraiment à s'épanouir avec un an de bouchon. Sèveuse et pénétrante, c'est un autre champagne brillant de Sélosse. (Guide Parker, noté 94/100)

The latest release of Selosse's NV Blanc de Blancs Grand Cru Initial was disgorged in fall 2019, and it's a blend of the 2013, 2012 and 2011 vintages. Like its V.O. counterpart based on the same vintages, it's a bit tighter knit out of the gates than last year's release, unwinding in the glass with a classy bouquet of citrus zest, crisp yellow apple, English walnuts, candied peel and subtle hints of fino sherry. Medium to full-bodied, fleshy and beautifully defined, the Initial is rounder and more demonstrative than the tensile, incisive V.O., but it will really begin to blossom with a year on cork. Sapid and penetrating, it's another brilliant Champagne from Selosse. (Guide Parker, noté 94/100)

La presse spécialisée en parle

Anselme Selosse est le grand vigneron artiste de la côte des Blancs, celui qui inspire les viticulteurs les plus idéalistes de la nouvelle génération, innovant et doué. C'est lui qui le premier, en 1985 quand il succède à son père, a expérimenté et institué les vinifications en fût pour ses vins, avec un succès énorme. Le vin le plus original de la maison, mais aussi le plus risqué, est la cuvée substance, issue de plus de dix millésimes différents élevés ensemble selon les principes de la solera. L'entrée de gamme, la cuvée V.O. non dosée, reste un classique de la côte des Blancs. La cuvée exquise est un chardonnay dosé en extra-dry à 22 grammes, doux et savoureux. Depuis 2013, une nouvelle collection de lieux-dits, imaginée autour de six parcelles particulières sur six villages, a vu le jour : Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Aÿ, Ambonnay, Mareuil-sur-Aÿ. Ces cuvées parcellaires sont mono-cépages, non millésimées et dosées sous les cinq grammes de sucre par litre. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel, noté 5/5)

Comme l'œuvre de tout grand créateur, les champagnes d'Anselme Selosse s'appriivoisent. Puis, sans que l'on s'en rende compte, ils changent votre perception du champagne en vous rendant surtout plus exigeant ! Peu de vins au monde possèdent une telle profondeur, une telle résonance. Le travail complet du vignoble, la cueillette à maturité optimale, les vinifications sous de multiples origines de bois (en assemblage façon solera, chaque millésime ancien éduque les plus jeunes dans l'esprit des grands jerez) ou encore un stock de six ans en bouteilles qui continue de croître : tous ces procédés, tous ces efforts sont au service d'une expression toujours plus harmonieuse des terroirs. Le domaine, constitué par Jacques, le père d'Anselme, compte une quarantaine de parcelles sur la côte des Blancs, en chardonnay, réparties essentiellement sur Avize, mais également sur Cramant, Oger et Le Mesnil-sur-Oger, complétées avec du pinot noir venu d'Aÿ, d'Ambonnay et de Mareuil. La production (seulement 57 000

bouteilles/an) se compose d'Initial, principale cuvée (33 000 bouteilles) élaboré à partir de chardonnay (Avize, Cramant et Oger) de trois années successives, de Version Originale, d'un millésimé également blanc de blancs et de six lieux-dits, issus de l'assemblage d'années : quatre en pinot noir, La Côte Faron d'Aÿ, Le Bout du Clos d'Ambonnay, Sous le Mont de Mareuil-sur-Aÿ, et trois en chardonnay, Les Carelles au Mesnil-sur-Oger, Les Chantereines à Avize, Chemin de Châlons à Cramant. (RVF, excellence du vignoble français, noté 3/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 94/100
- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Appellation principale** : AOC Champagne Grand Cru
- **Classification** : Grand cru
- **Vignoble** : Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Aÿ, Ambonnay, Mareuil-sur-Aÿ
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime** : Assemblage de 3 millésimes, dégorgé en juillet 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2035
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafes dans sa jeunesse