

Champagne Jacques SELOSSE, Grand Cru "SUBSTANCE" brut

75 cl Blanc Champagne AOC Champagne Côte des Blancs Grand cru



La note by Christian Walter 98-100/100

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. Walter-Wine.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

Avec Substance, solera construite de 1986 à 2011, la famille Selosse porte à son excellence le style maison. Ce tirage, dégorgé en 2019, est admirable : d'intenses saveurs de fleurs blanches et une texture dotée d'une magnifique densité en extraits secs. Des champagnes artistiques à servir à 11° et à laisser s'oxygéner en douceur. (RVF, noté 19/20)

Dégorgée en juillet 2019, la dernière sortie du Grand Cru Blanc de Blancs Substance de Selosse NV est palpitante. Il s'échappe du verre avec un bouquet profond et kaléidoscopiquement complexe d'écorces confites, d'huile d'agrumes, de noix grillées, de vin jaune, de fenugrec, de citrons confits, de fruits dorés du verger et de frangipane, il est corsé, riche et enveloppant, avec une attaque de texture extravagante qui se transforme en un noyau ample et plein en bouche qui se répand en cascade sur le palais avec couche après couche de fruits mûrs et de nuances sapides, animé par une mousse ultra raffinée. Expansif et pénétrant, non seulement son style singulier mais aussi sa concentration et sa plénitude le placent dans une catégorie à part. C'est la bouteille de Substance la plus émouvante que j'ai jamais goûtée, et je n'ai pas pu m'empêcher d'y penser - ou de la boire. Comme je l'ai écrit l'année dernière, c'est la cuvée qui illustre le mieux l'affirmation de Sélosse (pour paraphraser) selon laquelle un élevage oxydatif peut purger un vin de l'organique, ne laissant derrière lui que le minéral - en l'occurrence, affirme-t-il, l'empreinte de deux lieux-dits d'Avize, Les Chantereines et Les Marvillannes. Pour les admirateurs des vins de Sélosse, cela en fait l'un des embouteillages les plus convaincants du portefeuille, tout comme ses détracteurs sont susceptibles de le classer comme le plus conflictuel. Aucune cuvée ne pourrait être plus emblématique d'un homme qui est, non pas seul mais plus que tout autre, responsable de la transformation du Champagne au cours des 30 ou 40 dernières années. (Guide Parker, dégorgé juillet 2019, noté 100/100)

Disgorged in July 2019, the latest release of Selosse's NV Grand Cru Blanc de Blancs Substance is thrilling. Wafting from the glass with a deep and kaleidoscopically complex bouquet of candied peel, citrus oil, toasted nuts, vin jaune, fenugreek, confit lemons, golden orchard fruit and frangipane, it's full-bodied, rich and enveloping, with an extravagantly textural attack that segues into an ample, mouth-filling core that cascades over the palate with layer after layer of ripe fruit and sapid nuance, enlivened by an ultra-refined pinpoint mousse. Expansive and penetrating, not only its singular style but also its concentration and plenitude put it in a category of its own. This is the most moving bottle of Substance I've ever tasted, and I couldn't stop thinking about it—or drinking it. As I wrote last year, this is the cuvée that best exemplifies Selosse's contention (to paraphrase) that an oxidative élevage can purge a wine of the organic, leaving behind only the mineral—in this case, he argues, the imprint of two Avize lieux-dits, Les Chantereines and Les Marvillannes. For admirers of Selosse's wines, that makes it one of the most compelling bottlings in the portfolio, just as his detractors are likely to rank it as his most divisive. No cuvée could be more emblematic of a man who is, not alone but more than any other, responsible for Champagne's transformation over the last 30 or 40 years. (Guide Parker, dégorgé juillet 2019, noté 100/100)

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'approprient. 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** : 100/100
- **note RVF** : 19/20
- **Cépage** : 100% chardonnay
- **Classification** : Grand cru
- **Vignoble** : Avize
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Millésime** : Substance est une SOLERA de 1986 à 2008 exclusivement issue des Grands Crus Blanc de Blancs d'Avize
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2032
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 11° à 13°, carafé dans sa jeunesse