

Champagne Jacques Selosse

Anselme Selosse

C'est en 1980 qu'Anselme Selosse reprend l'exploitation paternelle après ses études au lycée viticole de Beaune. Depuis, avec sa femme Corinne, il ne cesse de développer le domaine JACQUES SELOSSE. Il possède aujourd'hui environ 40 parcelles de Chardonnay, toutes en "grand cru", sur les communes d'Avize, Cramant, Mesnil et Oger, ainsi que des parcelles de Pinot noir à Aÿ, Ambonnay et Mareuil.

Pour la culture, il plante à 7500 pieds à l'hectare, enfouit son compost en profondeur un an sur deux. Les sols sont travaillés et l'activité biologique des sols est suivie par Claude Bourguignon, permettant de mettre en lumière le capital Terroir (communion entre le sous-sol, les microorganismes du sol, les conditions microclimatiques de la parcelle et l'adaptation de la vigne à ces conditions). La taille est très courte, pour obtenir un rendement qui est au mieux des deux tiers de la moyenne de la Champagne. Les défenses immunitaires de la vigne sont sollicitées à la place des traitements chimiques.

La récolte se fait uniquement en fonction de la couleur du pépin (maturité physiologique) et des parfums de la pellicule du raisin, mais force est de constater qu'il a souvent le degré le plus élevé de la Champagne.

Après pressurage, le moût est placé en barriques (parfois neuves), et la fermentation commence sans ajout de levures sélectionnées. La fermentation alcoolique et l'élevage sont menés comme à Meursault avec bâtonnage toutes les semaines l'hiver, tous les mois l'été. Elle se poursuit sans aucune contrainte et dure parfois jusqu'en juillet.

La fermentation malolactique est contenue grâce à l'acidité naturelle du vin non neutralisée, et ceci car M. Selosse n'utilise pas dans ses engrais de potasse minérale.

La mise en bouteille se déroule en juin ou juillet, avec un assemblage sur trois ans pour le Brut Tradition, afin de garder l'expression du terroir. Les vins tranquilles sont conservés en barrique la première année, en foudres de chêne la deuxième année et en cuves inox la troisième année.

La prise de mousse se fait en trois mois et les bouteilles sont mises sur lattes. Après 18 mois, et tous les ans avec un maximum de quatre fois, les bouteilles sont changées de tas avec remise en suspension des levures. L'élevage sur lies en bouteilles dure au minimum deux ans et demi pour le Brut Tradition, et 6 à 7 ans au moins pour les millésimes, lesquels ne sont pas mis en vente chronologiquement, mais dans l'ordre de maturité.

Le vin est ensuite remué, puis conservé sur pointes avant le dégorgement qui a lieu en fonction des commandes.

Le dégorgement est manuel. Le dosage à la liqueur de sucre de raisin (fructose et non saccharose, ce qui est le lot de la concurrence), est très discret. La date de dégorgement est toujours portée en clair sur une contre-étiquette.