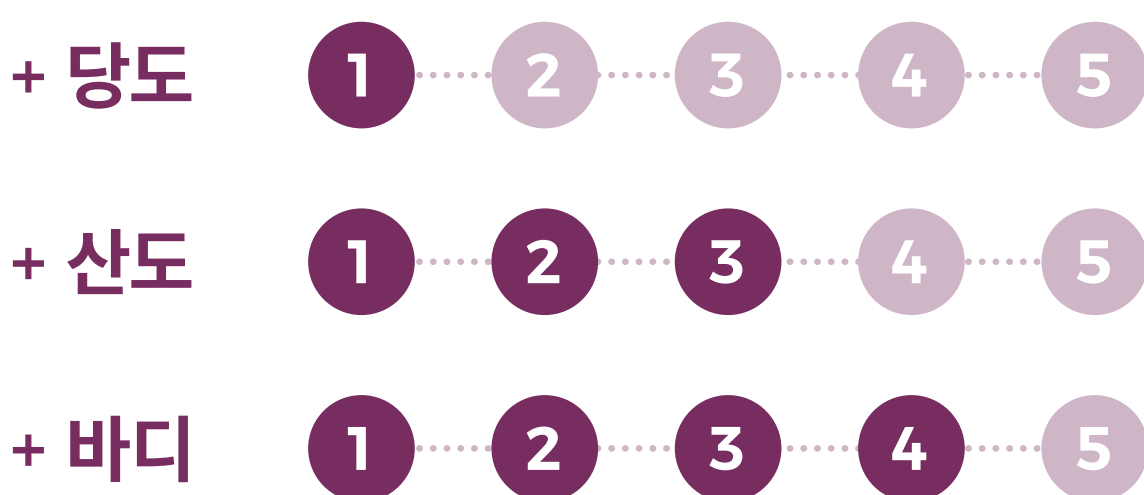




J.M. Seleque Commedia Extra Brut

장 마크 셀레크 코메디아

와이너리 설립자에게 헌정하는
특별한 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 장 마크 셀레크
Grape Variety	샤르도네 50%, 피노 뢰니에 25%, 피노 누아 25%
Capacity	750ml
Food Matching	버섯요리, 신선한 치즈, 은은한 풍미의 해산물 요리

Information

샴페인 장 마크 셀레크의 설립자, Henri Seleque의 별세 이후 그를 기리기 위해 만든 샴페인이다. 가족들이 기억하는 그의 모습은 ‘코메디언’처럼 에너지가 넘치는 사람이었다고 한다. 설립자 헌정 샴페인인 만큼 Pierry 지역 최고의 프르미에 크뤼 포도밭을 선별했다. Les Gayeres, Les Brousses에서는 피노누아를, Les Gouttes d’Or에서는 피노 뢰니에를 수확했다. 샤르도네는 Les Tartieres, Les Porgeons, Les Chevernets에서 수확한 것으로 세 품종 모두 30~40년 이상 된 올드바인이다. 포도밭은 모두 쟁기로 직접 갈고 철저한 가지치기 작업으로 생산량을 조절해 와인의 완성도를 높였다. 포도밭 구획 별로 따로 양조하는데, 와인의 50%는 스테인리스 스틸 탱크에서, 나머지 50%는 오크 배럴에서 젖산발효 없이 양조한다. 와인양조과정에서 인위적인 손길을 최대한 배제하기 위해 자연적인 온도에서 발효하며 정제나 여과는 하지 않는다. 이듬해 봄에 병입 후 효모찌꺼기와 함께 최소 4년 숙성해 출시한다.

Awards

- + 2009 | Gault & Millau 15/20점
- + 2008 | Gault & Millau 15.5/20점

Tip

장 마크 셀레크는 최근 샴페인 지역에서 가장 떠오르는 RM 생산자 중 하나로 샴페인 애호가들의 관심을 한 몸에 받고 있다. RM은 Recoltant Manipulant의 약어로, 최소 95%의 포도가 메이커 소유의 포도밭에서 재배되어야 하며, 대부분의 그로어 샴페인이 이에 속한다.