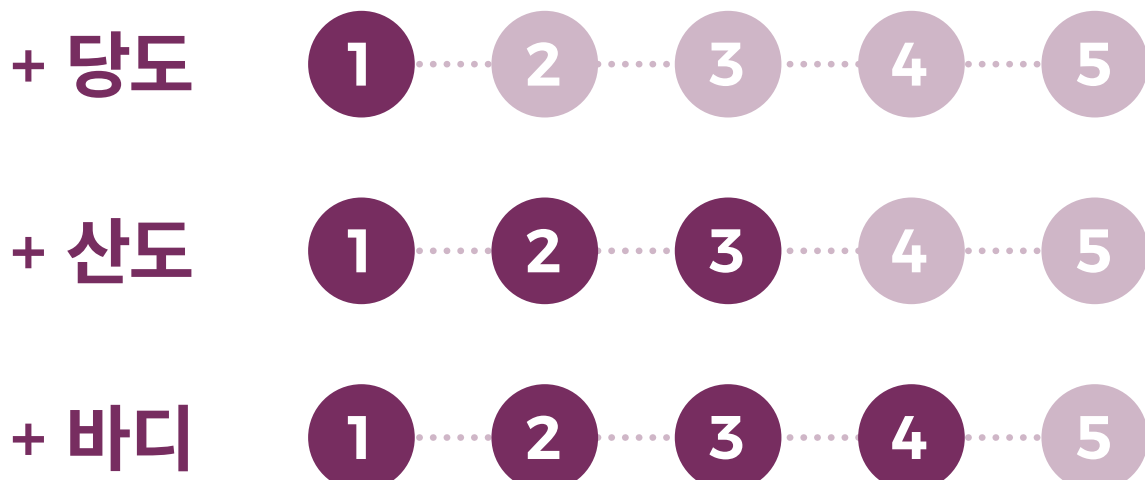




J.M. Seleque Partition Extra Brut

장 마크 셀레크 파르티시옹

가장 빼어난 일곱 군데 크뤼를
골라 만든 샴페인



Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샴페인 / 장 마크 셀레크
Grape Variety	샤르도네 72%, 피노 뫼니에 14%, 피노 누아 14%
Capacity	750ml
Food Matching	버섯요리, 신선한 치즈, 은은한 풍미의 해산물 요리

Information

Jean Marc가 와이너리에 합류했던 2008년에 처음 만든 퀴베 샴페인. 당시 와이너리에 보관돼 있던 모든 배럴들을 맛본 후 가장 빼어난 7가지를 골라 만들었다. 그때부터 라벨에 그려진 7개의 음표처럼 매년 뛰어난 7개의 구역의 포도들을 블렌딩 해 만들고 있다.

1950년에 샤르도네를 심은 Vertus Premier Cru의 La Justice, 1985년에 샤르도네를 심은 Dizy Premier Cru의 Moque-bouteille, 1982년에 샤르도네를 심은 Les Basses-Ronces, 1959년에 샤르도네를 심은 Les Frileux, 1985년에 샤르도네를 심은 Pierry Premier Cru의 Les Tartieres / Les Porgeons, 1975년에 피노 누아를 심은 Pierry Premier Cru의 Les Gayeres, 1951년과 1953년에 피노 뫼니에를 심은 Pierry Premier Cru의 Les Gouttes d'Or 에서 포도를 수확했다. 포도밭은 모두 쟁기로 직접 갈고 철저한 가지치기 작업으로 생산량을 조절했다.

와인 원액 모두 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. 1,900병만 한정 생산하는 샴페인이다.

Awards

- + 2010 | Guide Hachette 1 star
- + 2009 | Gault & Millau 15/20점
- + 2008 | Gault & Millau 16/20점

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.