

Selosse séant



© Fiona Kristoffersen

C'est l'oscilloscope qui s'emballe aux premières inhalations.
Le cœur s'émeut, le corps se tend, c'est l'hystérie.
L'apanage des grands vins, donner aux plus idiots quelques
instants d'intelligence.
Car ce vin, c'est l'ostéopathe de l'âme.
Cette eau sapide de la terre, c'est l'ostracisme à l'envers.

Mais ces lots sont rares...



Seul os, donc, le prix.

Mais c'est le jeu.

Car c'est l'ossature, digne d'une Vénus des temps modernes, qui vous donnera le temps d'une gorgée, la sensation de goûter aux plaisirs du jardin d'Eden... Le fruit défendu, une grappe de raisin ?

Evanescent paradis, soixante-quinze centilitres de bonheur, c'est bien court.

En attendant vous salivez, c'est l'osmose totale.

C'est l'osmore change en or.

C'est l'hostie tartinée de caviar.

C'est Lautréamont, le rubis mousseux du Champagne.


Séveux pour l'année et celles à venir, ça vaut la coupe, quitte à y laisser quelques plumes...

Selosse, c'est long.

CHAMPAGNE
Cuvée
Réserve
Spéciale
Grand Cru
Extra-Dry

MAREUIL SUR AY
Sous le mont
LE MESNIL SUR OGER
Les couillottes
AMBONNAY
Le bout du Clos
AVIZE
Les chaufferies
AY
La Côte Faron
CARMANT
Jardin de Châlons

JACQUES
SELOSSE
CHAMPAGNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
Grand Cru
Extra-Dry
Elaboré par Anselme Selosse à Ay, France
RM-28374-01 - PRODUCE OF FRANCE
CONTAINS SULFITES
12,5% VOL  750 ML
Cette bouteille a été dégustée le
13 MARS 2013

L.E.C. 0213
Une période minimum de 6 mois à partir de la vendange
est nécessaire pour que ce vin soit considéré comme Grand Cru
Si vous devez le conserver à l'abri de la lumière, il faut l'ouvrir
ouvrez-le deux heures à l'avance pour le servir à la température
Température de service : 10°C. Ouvrez-le doucement.
conservé en cave, pour éviter le développement de la pression.