

# 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 date de 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 le conserver à  
ouvrez-le deux heures à l'avance pour le servir à la température de service.  
Température de service : 12°. L'aspect du vin peut varier légèrement  
conservé en cave, pour éviter de troubler le vin.