

CHAMPAGNE BILLECART-SALMON

BLANC DE BLANCS « CUVÉE LOUIS » 2006

Situation : Tout a commencé ici en 1818, lorsque Nicolas François Billecart et Elisabeth Salmon s'unirent pour donner naissance à leur Maison de Champagne. Une histoire de famille puisque Louis Salmon, frère d'Elisabeth et passionné d'œnologie, était impliqué dans l'élaboration des vins. C'est en hommage à son travail que cette cuvée fut créée.

Depuis 6 générations, chacun des membres de la famille s'attache à perpétuer la tradition familiale en restant fidèle à un serment immuable : "privilégier la qualité, viser l'excellence". L'aîné, François, dirige la Maison au côté de son frère cadet Antoine Roland-Billecart, sous l'œil bienveillant de leur père Jean. La relève est assurée avec Mathieu (7ème génération), futur président de la Maison.

Lorsque le millésime le permet, la Maison Billecart n'hésite pas à millésimer son champagne blanc de blancs. Il s'agit d'une sélection des meilleures parcelles de chardonnay en provenance des grands crus d'Avize, de Chouilly, de Cramant, de Mesnil-sur-Oger et d'Oger.

Encépagement : Chardonnay.

Terroir : Il s'agit d'une sélection des meilleures parcelles de chardonnay en provenance des grands crus d'Avize, de Chouilly, de Cramant, de Mesnil-sur-Oger et d'Oger. Composé de calcaire crayeux, son sous-sol est un mélange argilo calcaire du Kimméridgien.

Température de Service : 8 à 9°C.

Potentiel de Garde : 2025

Observations : D'un bel or brillant, cette cuvée laisse échapper une mousse à la fois fine et délicate. Minéral et agrume, tel est le premier nez qui s'ouvre ensuite sur des parfums de fleurs blanches. Un millésime qui se caractérise par une attaque vive et délicate, suivie d'une finale longue, belle manière d'apprécier pleinement tout le caractère du chardonnay. Sa vinosité élégante et gracieuse est particulièrement appréciée des connaisseurs. Champagne idéal pour l'apéritif, ce blanc de blancs saura aussi révéler avec bonheur les saveurs d'un poisson noble ou d'un crustacé.

