

Naam van de wijn: Billecart-Salmon Nicolas François Billecart

Producent: Champagne Billecart-Salmon

Herkomstbenaming: Champagne AOC

Druivenras(sen): chardonnay 40%, pinot noir 60%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het levensverhaal van Champagne-huis Billecart-Salmon begon in 1818 met het huwelijk tussen Nicolas François Billecart en Elisabeth Salmon. Bijna 200 jaar later, koestert de 7<sup>e</sup> generatie nog dezelfde filosofie: finesse, evenwicht en elegantie. Gelegen in Mareuil-sur-Aÿ, Billecart-Salmon wordt wereldwijd door sommeliers en grote chefs geroemd om de gastronomische inzetbaarheid en betrouwbaarheid van zijn champagnewijnen.



Vinificatie (wijnbereiding): Billecart-Salmon exploiteert zelf 30 ha wijngaarden, de rest van de benodigde druiven wordt gekocht bij vertrouwde wijnboeren. De chardonnay en pinot noir komen van 1er en Grand Cru wijngaarden in een kring van 20 km rondom de stad Epernay. De pinot meunier komt eveneens van de rechteroever van de Marne, deels van Epernay, deels van Leuvrigny. Bij Billecart-Salmon gaan traditie en moderne technologie hand in hand onder hetzelfde dak. Men is daar bijzonder trots op het traditierijke verleden, maar richt zich ook op het heden en op de toekomst, altijd op zoek naar de allerbeste kwaliteit. Na een koude stabilisatie op 5°C volgt een koele vergisting in RVS tanks op 12°C. De temperatuur stijgt geleidelijk naar 18°C voor de malolactische gisting. Deze uitzonderlijke cuvée is in 1964 gecreëerd als eerbetoon aan de oprichter van het huis Billecart-Salmon. Het is een assemblage van Grand Cru wijnen uit de Côte des Blancs (chardonnay) en de Montagne de Reims (pinot noir). De vinificatie vindt deels plaats in traditionele vaten van eikenhout, waardoor de wijn aan complexiteit wint. Het resultaat is een gulle, karaktervolle wijn, elegant en rijk.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige licht gouden kleur, rustige, fijne mousse en aanhoudende cordon. Complex aromatisch, volop florale nuances, ondersteund door subtiele, belegen tonen van luxe zoete broodjes. In de mond, uitstekend evenwicht tussen kracht, frisheid en aromatische lengte. Een wijn van goede afkomst met een perfecte opvoeding. Serveren: 8-12°C. Bewaren: in Frankrijk drinkt men zulke champagne wijnen het liefst in hun subtiele, frisse kracht (binnen 10 jaar na de oogst). In de Angelsaksische wereld geeft men echter vaak de voorkeur aan positief oxidatieve aroma's en complexiteit van een zeer belegen wijn (15-20 jaar na de oogst). Aan u de keuze...

Culinair advies: Ideaal als begeleider van edel witvlees of buitenloop-boerengevogelte (kapeen!), al dan niet met truffel en/of morilles geserveerd. Eveneens aanbevolen bij smakrijke visgerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 95 punten International Wine Cellar, 92-94 punten Robert Parker Wine Advocate.

Smaaktype: Vol, complex aromatisch, fris, krachtig en evenwichtig