

Naam van de wijn: Champagne Billecart-Salmon - Vintage

Producent: Champagne Billecart-Salmon

Regio: Champagne

Druivenras(sen): Pinot Noir 75%, chardonnay 25%.

Smaaktype: Mousserend, droog, halfvol, fris, elegant en complex.

Bewaarcapaciteit: Tot 12 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 11°C.

Culinair advies: Als aperitief en bij tapas, oesters, langoustines, kreeft en risotto met zalm.

Glasadvies: Riedel Veritas Champagne, Riedel Vinum Champagne, Riedel Sommeliers Champagne.



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 7e 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.

Regio: De Champagne ligt ten noordoosten van Parijs en is tevens de meest noordelijke wijnstreek van Frankrijk. Het klimaat is tamelijk koel met weinig zonuren en met relatief zachte winters, terwijl er het hele jaar door regelmatig neerslag valt. De bodem van de Champagne bestaat uit een dikke laag kalk die slechts bedekt is met een dunne laag aarde. Het is een bodemsoort die perfect is voor de pinot noir, chardonnay en pinot meunier die hier met hun wortels diep in de grond kunnen doordringen. De dikke kalklaag is ook uitermate geschikt voor het uithouwen van kelders die met een constante temperatuur van ongeveer 10°C perfect zijn voor de opvoeding en rijping van wijnen. De Champagne is een streek die eigenlijk net te koud en dus niet optimaal geschikt is voor kwaliteitswijnbouw. Normaal geproduceerde wijnen bereiken hier vrijwel nooit meer dan 10% alcohol en zijn nogal zuur. Dit lage alcoholpercentage en hoge zuurgraad zijn nu net twee belangrijke vereisten om een goede mousserende wijn te kunnen maken. De Champagne kent vijf wijnbouwgebieden waaronder Côte des Blancs en Vallée de la Marne.

Smaakimpressie: Helder, licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, perzik, gele pruimen, granny-smith-appels, amandelspijs en versgebakken stokbrood. In het smaakpalet een fijne aanhoudende mousse en tonen van citroen, mandarijn, geel steenfruit en rijpe peer, die gepaard gaan met een fraaie volle afdrank met verfijnde nerveuze zuren.

Wijngaard & Vinificatie: De Champagne Vintage van Billecart-Salmon is afkomstig van de grand-cruwijnngaarden Montagne de Reims (pinot noir) en Côte des Blancs (chardonnay). De druiven worden relatief vroeg, bij een potentieel alcoholpercentage van 10%, geplukt en in de vinificatieruimte meteen ontsteeld en geperst, waarna men het sap 12 uur gekoeld laat rusten om de grovere bestanddelen te laten bezinken. Vervolgens wordt het schone sap overgestoken op roestvrijstalen tanks voor een tweede afkoeling (2°C), om wilde gisten of kleinere bestanddelen te laten bezinken zonder het gebruik van filtering, toevoegen van enzymen of centrifugering. Na 48 uur volgt een temperatuurgecontroleerde alcoholische fermentatie met speciaal gekweekte gisten op schone rvs-tanks, met aansluitend rijping op de 'lie' zonder dat de malolactische gisting zich voltrekt. Hierna wordt aan de jonge wijn weer suiker en gist toegevoegd en vervolgens wordt hij gebotteld en afgesloten met een kroonkurk. Tijdens de daarop volgende nieuwe gisting ontstaat koolzuurgas (prise de mousse) en pas na een periode van 84 maanden wordt het gistbezinksel verwijderd (dégorgement) en wordt er 4 gram suiker (dosage) toegevoegd om aan de smaakaanwijding 'extra brut' te voldoen.