

Naam van de wijn: Billecart-Salmon Brut Réserve

Producent: Champagne Billecart-Salmon

Herkomstbenaming: Champagne AOC

Druivenras(en): chardonnay 35%, pinot noir 35%, pinot meunier 30%

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^e 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 1^{er} 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. Voor deze Brut Réserve wordt sinds 1945 dezelfde assemblageverhouding gebruikt. 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. Een elegante, pure, ronde, evenwichtige en harmonieuze champagne.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: strogeel van kleur met fijne pareling en aanhoudende mousse. In de neus een goed evenwicht tussen belegen tonen, frisse florale en rijpe fruitige accenten (peer). In de aanzet breed, vineus en fris, rijk aromatisch en levendig tot de laatste slok. Serveren: 8-12°C. Bewaren: bedoeld om jong te drinken. Kan wel enige jaren in een goede kelder worden bewaard, maar zal niet beter worden.

Culinair advies: Ideaal als aperitief, allrounder aan tafel, met een lichte voorkeur voor schaal-, schelpdieren of rauwe vis in salades, met een citrusdressing. Eveneens aanbevolen bij licht gestoomde of zacht gebakken zeevis met een citrussaus en bij zachte kazen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90 punten International Wine Cellar, 89 punten Robert Parker Wine Advocate, 88 punten Wine Spectator.

Smaaktype: fris, licht en elegant aromatisch