Champagne Billecart Salmon "Brut sous Bois"

Prix du produit :

492,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Roland (BILLECART-SALMON)
Millésime: NM
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, blanc
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Brut sous Bois
RVF: 92/100
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Wine Advocate (Parker): 92+/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Une très grande marque de Champagne... qui est aussi le nom d'une grande famille : un style unique, reconnu par tous les grands professionnels. Rare !
Maîtrise totale de l’art et de l’assemblage, retrouvant l’esprit et le savoir-faire ancestral des champagnes originels. Cette cuvée entièrement vinifiée sous bois, est composée des 3 cépages champenois.

Description du produit :

PRESENTATION DE BILLECART SALMON
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Champagne Billecart Salmon "Brut sous Bois"

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **92/100**. *La palette se montre ouverte avec ces notes de céréales et de fruits secs. C'est plus pâtissier et c'est aussi plus complexe car le boisé libère le nez. La bouche se montre plus large avec une mâche qui associe puissance et fraîcheur.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16,5/20 *"Cultivant toujours son goût à part, la cuvée Sous Bois offre une bouche très intense, fine et sapide, avec une petite note d'épices en finale."*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. "*Aromatique et raffinée, cette cuvée sous bois conserve le style aérien de la maison en ajoutant à la palette des bruts non millésimés de la maison une persistance aromatique supplémentaire.*"

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2021) : **92+/100**. *The latest release of Billecart's NV Brut Sous Bois is excellent, unwinding in the glass with notes of lemon oil, crisp stone fruit, buttery pastry and freshly baked bread. Medium to full-bodied, fleshy and elegantly vinous, with chalky phenolic structure and an enlivening pillowy mousse, it's impressively deep and concentrated, with fine tension and grip. Early renditions of this cuvée tended to be at their best on release, but this impressive effort appears to be built to age.* ***Drink date 2021-2033***

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2020) : **92/100**. *The latest release of Billecart's NV Brut Sous Bois offers up aromas of green apple, pear and dried fruits framed by a classy patina of buttery pastry and blanched almonds. Medium to full-bodied, elegantly fleshy and nicely concentrated, it's generous and textural, with fine-boned structure, racy acids and a delicate mousse. As usual, this is a blend of equal parts Pinot Meunier, Pinot Noir and Chardonnay, made with vins clairs fermented at low temperature in used oak barrels.* ***Drink date 2020-2035***

Fiche technique rédigée par François DOMI, œnologue et chef de cave de la Maison BILLECART-SALMON :

Captivante et originelle

Sa composition : Maîtrise totale de l’art de l’assemblage, retrouvant l’esprit et le savoir faire ancestral des champagnes originels. Cette cuvée unique, entièrement vini?ée sous bois, est composée respectueusement des 3 cépages champenois.

A l’œil : Une robe cristalline et rayonnante d’un jaune or aux re?ets brillants, animée de ?nes bulles étincelantes et régulières. Un aspect visuel très lumineux habillé d’un cordon d’une rare persistance.

Au nez : C’est l’impact olfactif d’une richesse d’expressions harmonieuses (fruits secs, agrumes frais et fruits blancs) associée aux notes séduisantes ?nement beurrées. Une dé?nition aromatique nuancée qui exprime la complexité d’une maturité liée à la vini?cation en fûts de chêne.

En bouche : La texture, caressante et rafraîchissante, s'ampli?e d'une sensation crémeuse, dominée par une belle vivacité toni?ante. Un éclat de saveurs (notes grillées de petits pains au lait, toffee), propice à l'épanouissement racé de l'identité culturelle des grands Vins de Champagne.

Sa consommation : Une référence de plaisir et d'émotion au travers d'une ?nesse remarquable. Sa force de caractère et sa droiture en feront le compagnon idéal de crustacés ou de viandes blanches. Ce vin sera idéalement servi à température de cave (10°).

Ce qu'en dit Jean-Pierre Vigato

Chef étoilé** – Paris

" *Tout dans ce vin est particulier. C'est un champagne qui séduit. Il est fait des trois cépages champenois à proportion égale et vinifié en fût, ce qui lui confère ce bel équilibre, d'une grande élégance, entre finesse de la bulle et force de caractère. La cuvée Brut Sous Bois peut se marier avec des mets très différents, qu'il s'agisse de langoustines, de viandes blanches ou d'un jarret de veau cuit doucement, recouvert de fines lamelles de cèpes. Ce champagne, c'est l'assurance d'un mariage formidable dans le caractère et dans la délicatesse. Personnellement, je mets la cuisine au service du vin, pour le laisser s'exprimer. Des crustacés crus ou cuits, des coques juste cuites ou encore un risotto moules, seiches et bouillon safrané révèleront tout le potentiel de cette cuvée. Pour moi, la cuvée Brut Sous Bois est comme une ode épicurienne qui se savoure en fin d'après-midi, à la terrasse de l'Apicius par exemple, ou encore avec un bon cigare. J'associe toujours ce champagne à un pur moment de plaisir, à un moment de bonheur, précieux et précis* ! "

Magazine Le point du 3 décembre 2015 :