Champagne Billecart Salmon "Brut Rosé"

Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE
Vigneron(ne): Roland (BILLECART-SALMON)
Millésime: NM
Appellation: Champagne
Couleur: bulles, rosé
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Brut Rosé
RVF: 91/100
Bettane + Desseauve: 16/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

La cuvée qui a fait la réputation d'excellence de cette grande maison de Champagne à travers le monde.

Description du produit :

PRESENTATION DE BILLECART SALMON
ET TOUTES SES CUVEES EN STOCK

Sur les champagnes rosés en général:

Le Point (Jacques Dupont, 23 juin 2016): *Encore et encore, le champagne rosé poursuit son oeuvre de séduction à partir de cuvées bien plus intéressantes qu'autrefois, quand il était considéré comme un simple "complément de gamme". Aujourd'hui on déguste de très beaux vins sérieux et gourmands, et la réussite est au rendez-vous, en France comme à l'étranger, avec des chiffres qui font rêver. En 2015, les exportations dépassent les 6 millions de bouteilles vers les*

pays européens, mais c'est surtout aux Etats-Unis et au Japon que la consommation se développe sans discontinuer.

Le Point (Jacques Dupont, 18 juin 2015): *Le champagne rosé offre en général un fruité un peu plus marqué qu'un blanc et une texture savoureuse, propre à donner d'excellents accords avec une cuisine estivale. On peu le servir en apéritif, mais également tout au long d'un repas. Il a l'avantage d'être particulièrement rafraîchissant, sa vivacité étant renforcée par la présence de bulles. Il sera parfait sur un carpaccio de saumon, mais aussi avec le saumon fumé, les gambas grillées et, de façon très étonnante, sur des filets de volaille juste saisis au grill, accompagnés d'une poilée de légumes d'été. Pour les amateurs de champagne en fin de repas, le champagne rosé est excellent sur les desserts à base de fruits.*

Commentaires sur ce

Champagne Billecart Salmon Brut Rosé :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **91/100**. *Une palette qui se montre bien marquée par les pinots, côté cerise à noyau. Le nez est subtil et bien défini avec une belle personnalité. La bulle est bien gérée et cela reste un grand classique de cette maison.*

Guide Bettane et Desseauve 2021 (déc. 2020) : 16/20. Couleur groseille tendre, le fruité rouge est discret, délicat, il s'associe aux parfums de peau d'orange et de fleurs colorées douces. D'une grande saillance cognitive, la bouche développe un éclat incisif très affûté, et des saveurs cerises sur noyau. très raffiné.
Accords mets et vins : cuisines japonaise, cuisine chinoise, poissons fumés, glaces.

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 16/20. *Assurément toujours impeccable : finement fruité, élancé, frais, disert et tendrement profond.*

Le Point (Jacques Dupont, 18 juin 2015): 16,5/20, **la meilleure note** octroyée à un champagne rosé. *40% chardonnay, 30% pinot noir, 30% pinot meunier. Floral, rose rouge, robe clair, bouche bonbon, cerise Belle-de-Juillet, délicat, fin, belle finale pure.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2020) : **90/100**. Based on the 2016 vintage, the new NV Brut Rosé from Billarcart-Salmon has turned out nicely, mingling notes of red berries and plums with notions of peach, dried flowers and orange rind. Medium to full-bodied, pillowy and elegant, it's bright and charming, with a generous core of fruit, racy acids and a pinpoint mousse. Giving and demonstrative, it's already drinking well. ***Drink date 2020-2028.***

Robert Parker's Wine Advocate (William Keller, août 2019) : **91/100**. *The latest release of the NV Brut Rosé is based on the 2015 vintage and was disgorged with 8.5 grams per liter dosage. Bursting with aromas of red berries, freshly baked bread, pomelo and peach, it's medium to full-*

bodied, ample and fleshy, with racy acids, pretty fruit tones and a youthfully frothy mousse. Drink date : 2019 - 2033.

Fiche rédigée par le domaine:

Les secrets de fabrication et la méthode de vinification de cette cuvée remontent aux origines de la Maison BILLECART-SALMON et se transmettent depuis sept générations. Elle est le fruit d'un assemblage de Chardonnay, de Pinot Meunier et de Pinot Noir vinifié en rouge.

A l'oeil : Sa robe rose pâle et rayonnante se pare de reflets chauds et dorés tandis que ses bulles délicates lui confèrent une mousse persistante.

Au nez : Un arôme subtil et gourmand, un fin bouquet de notes de fruits rouges et zestes d'agrumes.

En bouche : Attaque en bouche précise et élégante, suivie d'une finale légèrement framboisée et d'une belle fraîcheur.

Service: Ce vin de champagne rosé est un compagnon idéal de l'apéritif, mais aussi d'un plat de saumon sauvage ou de sushis. En dessert, il sublimera les saveurs de fruits rouges...

Magazine Le point du 3 décembre 2015 :