



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation Séance du 15 janvier 2013 Champagne Billecart-Salmon

Aujourd'hui nous recevons la Maison Billecart-Salmon, maison familiale à Mareuil-sur-Aÿ (près d'Épernay), fondée en 1818.

Quelques informations sur la Champagne et les cuvées présentées aujourd'hui :

- **3 cépages** : Chardonnay, Pinot Noir, et Pinot Meunier.
- D'où vient l'effervescence ? De la « **prise de mousse** » : effectuée par des levures (6 à 8 semaines). Puis le dépôt formé est amené dans le goulot de la bouteille par **remuage**. (On amène progressivement la bouteille à la verticale.) Puis congélation du goulot et éjection du dépôt de levures par injection de sucre plus liqueur. Le dosage de sucres caractérisera le champagne.
- **Brut réserve** : fabriqué à partir de 40 % de la réserve et de 60% de l'année en cours.
- **Champagne millésimé** : Nous allons goûter le 2004. Un millésimé se commercialise au bout de 3 ans en cave.
- **Cuvée Nicolas-François** : du nom du fondateur de la maison.
- **Cuvées de garde** : On ne met généralement pas de Pinot Meunier dans l'assemblage, car il évolue vite et s'exprime jeune. (sur 5 ans).
- Production annuelle de Billecart-Salmon : 1 600 000 bouteilles.



Les commentaires de dégustation sont disponibles ci-dessous. Un grand merci à nos deux intervenants pour la découverte de cette prestigieuse maison !



L'équipe de CLOS.





Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Brut Réserve
(prix : 35 €)



Cépage	1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay
Taux d'alcool	12 % vol.
Arômes	Nez gras, équilibre. Minéralité. Assez vineux, élégant, fruité. Poire mûre.
Bouche	Souple et fruitée. De la fraîcheur mais assez court. Très jolie acidité.
Accords mets/vin	Apéritif
Commentaire	Assemblage de 2008, avec du 2007/06/05 en faibles proportions. 7 g/L de sucre.



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Millésimé 2004
(prix : 55 €)



Cépage	Dominante Pinot Noir (70%) et Chardonnay
Taux d'alcool	12 % vol.
Arômes	Nez expressif. Intensité présente. Côté pierre blanche. Floral. Plus riche, plus épais. Notes de Pomme, d'agrumes. Côté grillé.
Bouche	Belle structure. On sent bien l'élevage en barrique, en comparaison du vin précédent. Le bois reste cependant très élégant. Plus de longueur que le précédent. Encore une très belle fraîcheur, de l'amplitude.
Accords mets/vin	Caviar
Commentaire	2004 : très beau Chardonnay. 3g/L de sucre résiduel. Potentiel : encore 10 ans



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux

Cuvée Nicolas-François 2000
(prix : 80 €)



Cépage	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Taux d'alcool	12 % vol.
Arômes	Sous-bois, champignon. Fruits secs et abricot confit. Brioche
Bouche	Fondue, ample, avec du corps et belle longueur.
Accords mets/vin	Huîtres
Commentaire	5 g/L de sucre. Robe jaune paille



Centrale Lille Oenologie et Spiritueux



Les échantillons dégustés