

ÉLISABETH SALMON 2009



Profondeur et complexité

Créée en 1988 en hommage à Elisabeth Salmon, co-fondatrice de la Maison, cette cuvée se distingue par l'éclat et la pureté d'une très grande noblesse au caractère unique. Ce grand vin rare et raffiné, offre avec subtilité la signature de nos meilleurs terroirs de Pinot Noir et Chardonnay Grand Cru. La dimension exigeante d'un savoir-faire reconnu par l'art de l'assemblage et la sélection rigoureuse d'un millésime recherché.



Elaboration

55% Pinot Noir de Mareuil-sur-Aÿ et Aÿ.

45% Chardonnay Grand Cru de la Côte des Blancs.

10% du Pinot Noir est vinifié en rouge à partir de raisins issus de Valofroy.

Cette parcelle de Mareuil-sur-Aÿ se compose de vieilles vignes pentues et exposées plein sud.

100% des vins sont vinifiés en cuve inox

Maturation sur lies / en cave : 132 mois

Dosage : 7g/l



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille et magnum : plus de 10 ans



A l'œil

Une présence visuelle très lumineuse aux doux reflets cuivrés chatoyants et à la teinte rose saumonée soutenue. Un ensemble très séducteur d'une brillance étincelante et d'une effervescence gracieuse.



Au nez

C'est une expression sensorielle rafraîchissante et sensuelle d'écorces d'agrumes et de gelée de petits fruits rouges et noirs. Avec l'exquise sensation d'une amplitude aromatique riche et complexe (cassis, mûre sauvage et myrtille). De jolies notes olfactives affinées et mûres, déclinant avec respect les parfums inimitables d'épices douces et de violettes cristallisées.



En bouche

Impact tactile d'une puissance mesurée tout en délicatesse et savoureuse à la fois, avec l'épanouissement harmonieux des saveurs gourmandes (panettone, clémentines confites et gingembre). Une structure de bouche délicate, progressant vers une pointe crayeuse à la finale persistante de zestes de cédrat.



Dégustation

Ce grand vin d'un raffinement extrême signe sa personnalité d'une grande délicatesse de texture et de saveurs. Un charme aromatique d'une rare dimension minérale pour accompagner un homard poché, tartare de feuilles de sakura, tomate-rhubarbe.

Température de service : 11/12°.

Par **Florent NYS**, œnologue et chef de cave de la Maison Billecart-Salmon.
champagne-billecart.fr

MY ORIGIN : Les secrets de votre cuvée sur myorigin.billecart.fr