



CLOS SAINT-HILAIRE 2005

Rareté et complexité

Cette cuvée unique Blanc de Noirs porte le nom du saint patron de Mareuil-sur-Aÿ. Ce Clos d'un hectare répond à de sévères normes : une seule parcelle, close et d'un seul tenant, disposant d'une installation complète de vinification sur le site. Ce mono cru d'une typicité incroyable dispose de toutes les qualités d'un grand vin de garde profond et singulier.



Elaboration

Issu d'une parcelle unique d'un hectare de vieilles vignes plantées en Pinot Noir à Mareuil-sur-Aÿ en 1964, close et d'un seul tenant.

100% vinifiés en fûts

Maturation sur lies / en cave : 170 mois

Dosage : 1g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : plus de 10 ans



A l'œil : La magie d'un terroir mêlée au savoir-faire ancestral, dévoile une sublime teinte or, soulignée par des reflets intensément dorés. Effervescence gracieuse d'une fine bulle assagie par la patine d'un élevage précis.



En bouche : La texture ample et fusionnelle, aux accents de chair d'agrumes et de poires au sirop (notes iodées et pulpe de mandarine) sur fond de panettone. Avec une richesse débordante de saveurs (sarrasin soufflé et bois de réglisse). Le vin est porté par un charme envoûtant et expressif à la fois, où sa générosité transporte la finale vers du minéral délicieusement crayeux.



Au nez : Expression noble, racée. Avec l'impact olfactif d'une grande complexité vineuse élégante (biscuits sablés, effluves florales et truffe blanche). Un épanouissement affiné mettant en lumière les concentrations scintillantes du fruit mûr et intense (fruits à coques, épices douces et mangue rôtie).



Dégustation : Un prolongement gustatif unique où chaque grand millésime rare comporte très peu de production (environ 5000/6000 bouteilles). Servi à température de cave (12/14°), cette micro cuvée offrira un appui merveilleux à un Turbot sauvage «ikejime» au café Birmanie.

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