



CLOS SAINT-HILAIRE 2007

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 possède tout l'univers 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.

100% vinifiés en fûts

Maturation sur lies / en cave : 177 mois

Dosage : 1.9g/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 jaune or, soulignée par des reflets intensément cuivrés. Effervescence gracieuse d'une fine bulle assagie par la patine d'un élevage précis.



En bouche : Une texture ample aux accents d'agrumes juste confits, de fruits à chair blanche et jaune bien mûrs (orangettes au chocolat, pommes tapées et rubarbe) sur fond de millefeuille de saveurs (gelée de coing, abricotine et cire d'abeille). 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 et racé, intensément sensoriel avec l'impact olfactif d'une grande complexité vineuse et élégante (céréales maltées, effluves florales d'acacias, genêt et fleur d'oranger). La résonance d'un écrin minéral mettant en lumière les concentrations scintillantes d'un fruit mûr et intense (café torréfié, pain grillé, épices douces et tabac blond).



Dégustation : Un prolongement gustatif unique où chaque grand millésime rare comporte très peu de production (4800 bouteilles). Servi à température de cave (12/14°), cette micro cuvée offrira un appui merveilleux avec un Turbot sauvage "ikejime" au café de Birmanie.

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