



CLOS SAINT-HILAIRE 2008

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. Sa vigne plantée et choyée depuis 1964 développe toutes les caractéristiques des meilleurs crus. Issu exclusivement de Pinot Noir puis vinifié en fûts, 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, close et d'un seul tenant.

100% vinifiés en fûts

Maturation sur lies / en cave : 194 mois

Dosage : 2,5 g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille et magnum : plus de 10 ans



A l'oeil

La magie d'un terroir mêlée au savoir-faire ancestral, dévoile une sublime robe or jaune, soulignée par des reflets intensément cuivrés. Effervescence gracieuse d'une fine bulle assagie par la patine d'un élevage millimétré.



En bouche

Une attaque crémeuse et dense, portée par l'éclat du pamplemousse rose qui signe dès le milieu de bouche un grande puissance. Le vin évolue ensuite vers un registre plus profond et complexe mêlant violette, mie de pain, chocolat noir, tabac blond et réglisse. La finale, immensément longue et très saline, se prolonge sur des notes de feuilles de cigare.



Au nez

Expression noble et racée portée par une intensité d'agrumes confits (orange, citron et pamplemousse) associée à des nuances de chocolat noir. Des notes de toffee, de noisettes torréfiées et de fumée prolongent l'expression aromatique vers des accents de boîte à cigares.



Dégustation

Un univers gustatif unique où chaque millésime rare comporte très peu de flacons (4 000 bouteilles). Servi à température de cave (12/14°), cette micro cuvée offrira un appui merveilleux avec une volaille de Bresse à la sauge ou un tartare de homard et pamplemousse.

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

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