



Champagne Brut réserve della Maison Billecart-Salmon

Da la Marne un capostipite di qualità in calice, ottenuto dall'assemblaggio di Pinot noir, Chardonnay e Pinot meunier. Aristocratico, equilibrato e fine ma sempre di ottima beva. Un vino che ha longevità, dall'acquisto anche una decina d'anni, e che si impone dall'aperitivo al lume di candela sul bagnasciuga.



Se la guida [Decanter](#) l'ha definito come il **"Miglior brut del mondo"** qualcosa vorrà dire. Questo **Champagne Brut réserve della [Maison Billecart-Salmon](#)** è effettivamente potente.

Aristocratico ma assolutamente beverino. C'è un equilibrio costante in ogni beva. C'è la delicatezza di una carezza carbonica ad ogni sorso. Non manca di elegante finezza ma di corposa presenza all'assaggio. Il **"Brut réserve"** è figlio dell'assemblaggio coordinato, sapiente ed antico di Pinot noir, Chardonnay e Pinot meunier della Marne. Un prodotto arrivato dopo una raccolta delle uve tendenzialmente realizzata tra fine agosto e i primi di settembre, con vendemmia selezionata dei grappoli a mano e pressatura soffice per il mosto vergine.

Questa è la carta d'identità autentica della Maison che produce questo straordinario Champagne dopo averlo fatto affinare per almeno 36 mesi sui lieviti prima di arrivare al *dégorgement*. In alcuni casi si arriva a 51 mesi di sosta.

Il **"Brut réserve"** trae la propria definizione "genetica" in vitigni distribuiti all'interno della Mareuil-sur-Aÿ, in territorio di Premier cru, nella Vallée del la Marne. La superficie vitata di questa Maison a conduzione familiare, si estende in 220 ettari all'interno di 40 crus della Champagne. La vinificazione avviene in piccole botti per poi passare all'affinamento in cantine pluricentinarie realizzate nel gesso che permettono di avere una temperatura costante e che portano in dono ad ogni bottiglia una soffice ed elegante effervescenza.



Degustazione Billecart-Salmon Champagne Brut réserve

Il **Brut Réserve** firmato Billecart-Salmon si presenta alla vista con un colore giallo paglierino intenso, con effervescenza numerosa, fine e prolungata.

Al **naso** si impongono sentori netti di frutta tra cui spicca la pera e la mela non ancora matura. Aromi che vengono seguiti da [sentori di fiori](#) e tracce di miele d'acacia per arrivare ad una nota minerale che ricorda la pietra focaia.

In **bocca** è l'equilibrio a sorprendere. Acidità perfetta si accompagna ad una equilibrata sapidità che chiude nel minerale e nell'amarognolo di frutta secca appena tostata. C'è subito l'attacco vinoso fresco e molto complesso che porta in dote ricchezza di bouquet e sfumature organolettiche decise e nette. Importante e caratteristica la struttura che si sposta da **sensazioni fresche e morbide**, quasi a ricordare delle pesche a polpa bianca (saturnia), ad una sbarazzina vitalità effervescente che sprigiona fragranze dalle latitudini tropicali.

Abbinamenti. Ottimo come aperitivo e con antipasti di pesce e crostacei, risotti con ragù bianchi di molluschi e crostacei; da provare con il sushi e il sashimi oppure con tartarre di trota salmonata con erba cipollina e finocchio selvatico ma anche con uova al tegamino e tartufo bianco di Alba. Non stona, anzi, con formaggi più o meno stagionati.

La scheda del vino



Carta geografica Mareuil sur Ay.

Nome vino: Champagne Brut réserve

Denominazione: Aoc

Nome cantina: Billecart-Salmon

Luogo: Mareuil-sur-Ay

Vitigno: Chardonnay (30%), Pinot nero (30%), Pinot meunier (40%)

Vendemmia: manuale, agosto/settembre, selezionata in vigneto

Affinamento: 36 mesi sui lieviti in botti piccole

Colore

: giallo paglierino intenso

Titolo alcolometrico: 12 % Vol.

Temperatura di servizio: 6/8° C

Calice: ballon flute

Punteggio: 94/100

Billecart-Salmon

www.champagne-billecart.fr

Data di creazione

17/08/2017

Autore

riccardo-isola