Billecart-Salmon Brut Réserve



CHAMPAGNE BILLECART-SALMON, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	30% Pinot Meunier, 35% Chardonnay, 35% Pinot Noir
Alkoholi	12,0 %
Kuvaus	Näissä kuplissa on yli 200 vuotta saman suvun tietotaitoa!
Luonnehdinta	Kuiva, melko täyteläinen, puhtaan hedelmäinen, raikas. Talon tyylinä puhdas, mehevä hedelmäisyys, hienostunut rakenne ja mineraalisuus.
Ruokasuositus	Aperitiivi, kala- ja äyriäisruuat.
Lehdistö	**Drinks International:** 1st at Most Trending Champagne Brands 2017, 5th at Best Selling Champagne Brands 2017 **Helsingin Sanomat, joulu 2017:** samppanjatestin 2. sija
Muuta	Dosage, eli sokerinlisäys on noin 8 g/l. Vuosikerratonta vakiosamppanjaakin kypsytetään jopa 3-6 vuotta sakkojen päällä.

Champagne Billecart-Salmon

CHAMPAGNE, RANSKA

Billecart-Salmonin Samppanjatalo sijaitsee Mareuil-sur-Aÿn kylässä, Marne-joen pohjoisrannalla. Talon perustivat vuonna 1818 aviopari Nicolas Francois Billecart ja Elisabeth Salmon.
Billecart vietti huikeita 200 -vuotisjuhliansa 2018.
Nykyään melko harvinaisesti talo on edelleen pääosin Billecartin perheen omistuksessa ja sen johdossa jo seitsemäs sukupolvi (veljekset Antoine ja Francois Roland-Billecart). Viinintekijänä on vuodesta 1985 lähtien toiminut arvostettu Francois Domi. Billecart-Salmon tuottaa noin 1,8 miljoonaa pulloa samppanjaa. Rypäleet saadaan osin omilta tarhoilta ja osin sopimusviljelijöiltä. Yhteensä tarhojen pinta-ala on noin 300 hehtaaria, joista 100 hehtaaria on talon omistuksessa.
Billecart-Salmon tunnetaan teknisesti korkealaatuisena tuottajana, jonka samppanjoille tunnusomaista on kuulas, puhdas hedelmäisyys ja mineraalinen raikkaus. Billecart-Salmon onkin arvostettu niin ammattilais- kuin samppanjanystävien piireissä ollen varsin tyylikäs ja elegantti samppanja. Perheomisteisuus takaa, että samppanjat tehdään pieteetillä ilman kompromisseja.
Tuottaja käyttää harvinaisesti vain ensimmäisen puristuksen, paraslaatuisen mehun. Toisen puristuksen mehu myydään muualle. Rypäleiden puristuksen jälkeen mehun annetaan kirkastua (débourbage) tarvittaessa kahteen kertaan ennen käymistä. Ensimmäinen tapahtuu puristuksen yhteydessä ja toinen hyvin viileässä (5 °C) noin vuorokauden ajan, jotta karkea sakka saadaan erotettua kirkkaasta mehusta. Kirkastusta seuraa hidas, jopa kolme viikkoa kestävä viileäkäyminen noin 13 °C -asteessa. Riippuen käymiserän (cuvée) luonteesta ja laadusta, seuraa alkoholikäymistä malolaktinen käyminen, joka tapahtuu nostamalla käymislämpötilaa. Viinin happoja pehmentävää malolaktista käymistä ei kuitenkaan aina toteuteta, kaikki riippuu viinin laadusta ja tyylistä.
Billecart-Salmonilla on reilusti yli sata ruostumatonta teräsastiaa, jotta eri palstojen viinit voidaan vinifioida erikseen. Lisäksi talolla on yhä enemmän pieniä tammitynnyreitä, joissa osa talon Grand Cru -tarhojen tuottamista viineistä saa käydä ja kypsyä. Tammessa kypsytettyjä viinejä sekoitetaan Billecart-Salmonin vuosikertaviineihin.
Billecartin tarhasamppanja, Clos Saint-Hilaire, on kokonaan käynyt ja kypsynyt pienissä tammitynnyreissä ennen pullokäymistä.
Pullokypsytyksen pituus vaihtelee suuresti viinistä toiseen. Perusviinit saavat kypsyä noin kolme vuotta, mutta vuosikertaviinit noin 8-10 vuotta ennen markkinoille tuloa. Billecart-Salmonin samppanjat saivat paljon huomiota vuonna 1999 kun kuuluisa samppanja-asiantuntija, ruotsalainen Richard Juhlin, järjesti suuren tastingin, jossa etsittiin 1900-luvun sataa parasta samppanjaa. Ykkössijan nappasi Cuvée Nicolas Francois Billecart 1959 ja toiseksi tuli sama cuvée vuodelta 1961. Näiden viinien menestys kertoo hyvin Billecart-Salmonin samppanjoiden korkeasta laadusta ja ikääntymispotentiaalista. Billecart-Salmonin tuotannosta vientiin päätyy noin 65 %.