



CLOS SAINT-HILAIRE 2009

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 : 162 mois

Dosage : 2g/l



Format disponible & temps de garde recommandé

Bouteille : plus de 10 ans



A l'oeil

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



Au nez

Expression noble et racée, intensément sensorielle avec l'impact olfactif d'une grande complexité vineuse et élégante (céréales maltées, viennoiseries et chair de mandarine). La résonance d'une concentration scintillante mettant en avant un fruit mûr et intense (grain de café torréfié, pain grillé, gousse de vanille et tabac blond).



En bouche

Une texture ample aux accents légèrement exotiques de zestes d'agrumes miellés (orangettes au chocolat, bâton de réglisse et bois de cèdre) sur fond d'un millefeuille de saveurs (gelée de myrtilles, abricotine et liqueur de citron). Le vin est porté par un charme envoûtant et expressif à la fois, où sa générosité transporte la finale vers du minéral délicieusement crayeux.



Dégustation

Un univers gustatif unique où chaque millésime rare comporte très peu de flacons (4500 bouteilles). Servi à température de cave (12/14°), cette micro cuvée offrira un appui merveilleux avec un Turbot sauvage "ikejime" au café de Birmanie ou une fine tartelette aux Cèpes rôtis.

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

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