

NICOLAS FRANÇOIS 2012



Équilibre et maturité

Cette cuvée exceptionnelle, créée en 1964 en hommage au fondateur de la Maison, est le fruit d'un assemblage des meilleurs terroirs de la Montagne de Reims (Pinot Noir) et de la Côte des Blancs (Chardonnay). La vinification, en partie en fûts traditionnels, affirme le caractère ample et généreux, d'un style dirigé vers une élégance subtile et naturelle.



Élaboration

100% grands et premiers crus :

60% de Pinot Noir de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Aÿ et Verzenay)

40% de Chardonnay de la Côte des Blancs (Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Avize)

10% de vins vinifiés en fûts

Maturation sur lies : 120 mois

Dosage : 3,8g/l



Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille, magnum et jéroboam : plus de 10 ans



A l'œil

Une très belle robe jaune dorée habillée de lumineux reflets or patinés. La perception visuelle cristalline et scintillante procure à l'effervescence une remontée de bulles finement ciselées.



Au nez

L'intensité et la richesse du fruit se conjugue à une complexité minérale et à des arômes d'une maturité envoûtante.

De fines notes intenses de fruits du verger, associées aux caractères des fruits à noyaux et à coques (amandes effilées légèrement rôties, mirabelle de Lorraine et chair de clémentines pulpeuses) et soulignées par l'éclat d'une persistance florale raffinée (acacia et aubépine).



En bouche

L'équilibre d'une tension aboutie et enveloppée par l'épanouissement du vin (biscuits miellés et pulpe de citron) et symbolisée par la conduite de saveurs nobles et pâtisseries (clafoutis aux poires, vanille Bourbon et la feuille de tilleul). Une texture à la personnalité affirmée par son empreinte calcaire conservant une incroyable puissance maîtrisée par son faible dosage totalement intégré. La finale d'une vinosité élégante évolue vers des notes de boîtes à cigares et d'épices douces (cannelle et poivre blanc).



Dégustation

Millésime exceptionnel avec une longueur en bouche savoureuse, tendue offrant un univers gustatif généreux et unique. Il vous apportera une lecture signée des grands styles champenois au vieillissement assuré. Servi à température de cave (12°), cette cuvée révélera les saveurs d'une belle sole de petit bateau au beurre citronné ou d'une délicieuse Côte de Veau de lait au sautoir et giroldes.

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

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