

BILLECART SALMON

Mareuil-sur-Aÿ, Champagne, Frankrike



Billecart-Salmon är på modet. Champagnehuset Billecart-Salmon är beläget i den pittoreska byn Mareuil-sur-Aÿ, tillhörande Vallée de la Marne, strax utanför Epernay. Mareuil är ingen Grand Cru by, men anses av alla experter att minst hålla Grand Cru kvalitet. Det har tillhört familjen Roland Billecart sedan 1818 då huset grundades av Nicolas-Francois Billecart. I dag är det en välrenommerad, traditionsbunden champagnefirma med en jämn kvalitet och en personlig stil av elegans och finess. Billecart-Salmon var tidigt pionjärer när det gäller kylstabilisering. Sedan 1955 har Billecart-Salmon använt en unik metod i sin vinifiering; den nedkylda musten, 5°C, dekanteras över på små tankar varpå den jäses under låg temperatur i 2-3 veckor varpå man arbetar med jäsnings på denna låga temperatur under två dagar. Husets filosofi är att till varje pris undvika oxidation av musten. Man vill att smaken skall komma från frukten och inte från de sekundäraromer som utvinns genom jäsningsen. Billecart kontrollerar hela sitt behov av druvor genom 27 långtidskontrakterade topp odlare, vars odlingar inte får ligga längre än 25 kilometer från viniferingsanläggningen. Många av dessa odlare hittar vi i Avize, Cramant och Le Mesnil. Den dell av mustern som de inte behöver (40 procent av mängden som köps in) säljer de till andra champagnehus.