Billecart-Salmon, arrivano due cuvée che omaggiano i fondatori della maison

20240718114723index-904704a0

Ci sono champagne e champagne e poi c'è **Billcart-Salmon** che al sottoscritto piace particolarmente. Nel mondo delle **bollicine più famose** del mondo non ci sono migliori o peggiori ma soltanto etichette che piacciono più o meno ad ognuno. Alcuni vini di questa maison sono più piacevoli e gustosi di altri, ovviamente, ma entrambe **le nuove cuvée dimostrano bravura e qualità della materia prima.**

Per l'occasione è stato scelto lo spazio d'arte di Torre Prada a Milano e la cucina del suo ristorante Torre con le ricette del valente Lorenzo Lunghi. Un sodalizio vincente come quello alla base della maison nata nel 1818 tra Elisabeth Salmon e Nicolas François Billecart.

Abbiamo incontrato l'affabile **Antoine Roland Billecart**, sesta generazione della famiglia, e lo Chef de Cave Florent Nys, che hanno presentato in anteprima nazionale le due etichette: «*entrambi millesimi 2012 che coronano un'annata eccezionale contraddistinta da sanità delle uve raccolte,* ***ottimo tenore zuccherino e da una buona acidità****. La notevole qualità delle uve ha prodotto una delle nostre migliori annate del decennio, con vini di grande finezza aromatica che combinano intensità e potenza, riflettendo il savoir-faire ancestrale della famiglia nei rosé e nei blanc de blancs*», commenta Mr. Billecart.

Ed effettivamente le due espressioni sono sinonimo di leggiadria mista a energia e vigore, specialmente il **Louis Salmon Blanc de Blancs** dalla **cremosità eccezionale e beva suadente** (le uve provengono dai villaggi di Le-Mesnil-sur-Oger (60%), Cramant (23%), Chouilly (11%) e Oiry (6%). È dosato a 3,9 g/l, il dégorgement è di febbraio 2023).
Quanto al **rosé**, invece, l'assemblaggio prevede Chardonnay al 55% (Chouilly, Avize, Mesnil-sur-Oger e Cramant) e Pinot Nero al 45% (villaggi di Mareuil-sur-Ay, Ay, Ambonnay), incluso un 10% vinificato in rosso dal villaggio di Mareuil-sur-Aÿ. È dosato a 3,8 g/l, il dégorgement è di febbraio 2023.

Ma oltre alle due nuove eccezionali novità, che cosa abbiamo imparato dall'incontro con uno dei protagonisti del mondo della Champagne, Billecart-Salmon? **Le uve provengono da 40 cru della Champagne**, piantati su una superficie totale di 200 ettari, 15 dei quali sono coltivati seguendo il disciplinare biologico, nella maison il 75% delle uve è Premier cru o Grand cru. Il suo stile si riassume nella **combinazione di tecniche antiche con le più avanzate tecnologie enologiche**. Negli anni '50, la Maison è stata la prima a introdurre la tecnica della sfecciatura a freddo e l'utilizzo di tini in acciaio inox per una fermentazione più lunga a bassa temperatura. I lieviti utilizzati sono selezionati da un ceppo isolato, seguendo dunque un metodo che non ha eguali nel mondo dello champagne.

La tinaia utilizza principalmente **80 tini termoregolati** di piccole dimensioni, che consentono di osservare la **tracciabilità dei vitigni e delle parcelle**. Questo tipo di vinificazione cru per cru e vitigno per vitigno, oltre a garantire una tracciabilità costante, consente di preservare tutte le peculiarità del terroir. Le vinificazioni avvengono invece rigorosamente secondo tradizione, in botti di legno da cinquanta ettolitri.

Infine che le cantine di gesso della maison sono state **scavate nel 1840** e i loro 2,8 chilometri di corridoi ospitano 24 foudre e 400 botti. Non ne vale la pena?