

## **Billecart-Salmon Brut Réserve - en champagne med stort förtroende för pinot meunier**

**Visserligen tillåter reglerna i Champagne sju olika druvsorter men då drygt 99 procent av dessa utgörs av chardonnay, pinot meunier och pinot noir så blir nämnda trilogi ändå regionens fanbärare. Pinot noir känner majoriteten av oss väl till, likaså chardonnay men när det kommer till kunskapen rörande pinot meunier tar det oftast omgående stopp. Varför? Dags att koka upp en champagne som domineras av just regionens arbetshäst pinot meunier - Billecart-Salmons Brut Réserve.**

Pinot meunier är arbetshästen i Champagne. Det är den mest odlade druvan i regionen men hamnar ändå i skuggan av de två nobla chardonnay och pinot noir. Egentligen märkligt för meunier som den också benämns alltmer då släktskapet med pinotfamiljen ifrågasatts, är garanten i svåra årgångar, garanten att trivas där de övriga två vägrar växa och garanten att skänka blenden såväl fyllighet som fruktsötma i och med att den mognar tidigare. Idag ser vi visserligen allt fler producenter ägna druvan mer uppmärksamhet men det finns de som länge trott på dess potential och bland dessa finner vi det högklassiga familjehuset Billecart-Salmon.



### **Niklas intryck av Billecart-Salmon Brut Réserve**

Det familjeägda Billecart-Salmon sticker ut lite med sin Brut Réserve i och med att pinot meunier ges större utrymme i blenden. 40 procent utgörs av druvan och kompletteras av lika delar chardonnay och

pinot noir. I den buteljering som just nu säljs utgörs basen av årgång 2017 och kompletteras av minst 50 procent reservviner från äldre årgångar. Det är en elegant, frisk och rent fruktdriven cuvée jag har i mitt glas, en klassisk stil med såväl djup, viss mognad som stark växtlägeskänsla. Brioche, blommiga nyanser och en markerad ton av gröngula äpplen och citrus står för de initiala intrycken i både doft och smak, och i andravägen noterar jag päron, aprikos, ostronskal och vårhonung, innan en högst trivsamt hallonnyans kikärr fram ur periferin och bekräftar de blå druvornas dominans i vinet. Vinets dosage arbetar fint med syran och just den senare är alltid tydligt markerad i pinot meunier. Avslutet klingar ut långsamt men sobert vibrerande och grapefrukt i finalen accentuerar fräschören.

**91 p**

Brut Réserve återfinns i beställningssortimentet, har artikelnummer 7454 och en flaska (750 ml, 12%) kostar 449 kronor. Du hittar den även i halvflaskeformat (375 ml) samt magnum (150 ml).

***Till Billecart-Salmon HÄR >>>***

***Aktuellt: I torsdagens webbsläpp: Billecart-Salmon Elisabeth Salmon 2008 >>***