

<b>Billecart-Salmon</b>	
<b>Historique du domaine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Création de la maison en 1818 par Elizabeth Salmon et Nicolas François Billecart. Louis Salmon, frère d'Elizabeth s'occupe des vinifications.</li> <li>- 2005 : Le groupe Frey (Château La Lagune, Paul Jaboulet Aîné) en possède 45%.</li> </ul> <p>Actuellement, François Roland Billecart représente la 7<sup>ème</sup> génération.</p>
<b>Région de production</b>	Le vignoble se trouve en Champagne à Mareuil-sur-Aÿ, dans la Marne.
<b>Climat</b>	Semi-continental, semi-tempéré
<b>Sol</b>	Craie, sous-sol argileux
<b>Superficie du domaine</b>	100 hectares
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	1,8 million bouteilles
<b>Cuvées</b>	<p>Brut Sous-Bois Chardonnay, pinot noir et pinot meunier à part égale, provenant de la Côte des Blancs, la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne. Vinification et élevage en fûts de chêne à basse température. Elevage sur lies en cave pendant 6 ans.</p> <p>Brut Rosé 40% Chardonnay, 30% Pinot noir, 30% Pinot meunier Vinification en cuves inox. Elevage sur lies pendant 3 ans.</p>
<b>Haute cuvée</b>	<p>Clos Saint Hilaire Brut millésime 2002 100% Pinot noir sur une parcelle d'un seul tenant plantée en 1964. Vinification en fûts de chêne. Maturation sur lies en cave de 15 ans. Environ 5000 bouteilles par millésime.</p>
<b>Anecdote</b>	<p>En 1900, la maison participe à l'Exposition Universelle à Paris. Elle est l'un des mécènes du fameux Palais du Champagne construit par le Syndicat du commerce des vins de Champagne et dans lequel on sert, aux côtés d'autres grandes marques, du Billecart-Salmon à la coupe.</p>

