



## NICOLAS FRANÇOIS 2008

### Équilibre et maturité

Cette cuvée exceptionnelle, créée en 1964 en hommage au fondateur de la Maison, est le fruit d'un assemblage de Grands Crus issus des communes classées 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.



#### Elaboration

83% de Grands crus et 17% de Premiers crus :

60% de Pinot Noir des Premiers et Grands crus de la Montagne de Reims et de la Grande Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Aÿ et Verzenay)

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

17% de vins vinifiés en fûts

Maturation sur lies : 150 mois

Dosage : 2,9 g/l



#### Formats disponibles & temps de garde recommandé

Bouteille et magnum : plus de 10 ans



**A l'œil :** Une belle couleur jaune or habillée de lumineux reflets. La perception visuelle cristalline et scintillante procure à l'effervescence une remontée de bulles finement ciselées.



**En bouche :** L'équilibre d'une tension aboutie par l'épanouissement du vin (framboise fraîche jaune, coing frais, biscuits miellés et citron caviar) symbolisée par la conduite de saveurs nobles (figue fraîche, réglisse et cerise cœur de pigeon). Une texture à la personnalité affirmée par son empreinte calcaire ainsi qu'une incroyable puissance, maîtrisée par son faible dosage totalement intégré. La finale d'une rare complexité évolue vers des notes de pain grillé et de bergamote.



**Au nez :** C'est toute la richesse et la subtilité d'une courbe aromatique complexe et rafraîchissante à la fois. De fines notes intenses de fruits du verger, associées aux caractères des fruits à noyaux et à coques (amandes effilées légèrement rôties, frangipane, zestes de mandarines confites) et soulignées par l'éclat d'une persistance florale (fleur d'acacia et pétale de rose).



**Dégustation :** Ce grand millésime de profondeur, tendu et minéral caractérisé par une vinosité élégante, vous apportera une lecture signée du style champenois au vieillissement assuré. Servi à température de cave (11/12°), 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 giroilles.

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