CHAMPAGNE
BILLECART
SALMON

CHAMPAGNE
BILLECART
SALMON

1818 - 2018

LES CHAMPAGNES BILLECART-SALMON CÉLÈBRENT 200 ANS DE PASSION, DE FINESSE ET D'ÉLÉGANCE

Revenir au vin, toujours, inlassablement.

Ici, la discrétion se met au service de l'élégance,

la rareté a le goût de l'excellence,

la transmission celui de la continuité,

l'audace devient la gardienne de l'authenticité,

quand la qualité reste l'enjeu premier.

Bienvenue dans l'histoire de la **Maison Billecart-Salmon**.

200 ANS 1818 2018

L'instinct d'exception.

champagne-billecart.fr

Des hommes, du temps et de grands vins

La Maison de champagne Billecart-Salmon célèbre cette année son bicentenaire : 200 ans d'histoire et de savoir-faire marqués par la persévérance et la recherche de l'excellence. Depuis 7 générations, ses héritiers se mettent successivement au service de la qualité. Ils sont les gardiens, toujours enthousiastes, d'une exigence et d'une passion, renouvelées à travers les siècles, pour le terroir et l'art de la vinification.

Une histoire de famille

Billecart-Salmon est d'abord le fruit d'une union. Celle, en 1818, de Nicolas François Billecart et d'Élisabeth Salmon à Mareuil-sur-Aÿ, petit village proche d'Épernay.
Tout juste mariés, ils fondent leur Maison de champagne aux côtés de Louis Salmon, frère d'Elisabeth et œnologue passionné, qui s'implique dans l'élaboration des vins dès la création de la Maison.
Dès lors, leurs héritiers n'auront de cesse de viser l'excellence.

C'est aujourd'hui la 6ème génération qui est à la tête de la Maison, représentée par François et Antoine Roland-Billecart, sous la bienveillance de leur père, Jean Roland-Billecart.

« Aux créateurs ont succédé des aventuriers, de grands commerçants, des vinificateurs, des épicuriens, des sages, des bâtisseurs inspirés, des poètes visionnaires et des ambassadeurs convaincus »,

raconte François Roland-Billecart, actuel Président. Chacun a su jouer de son caractère et de sa sensibilité pour faire évoluer les vins de la Maison, afin qu'ils restent en adéquation avec leur époque, tout en s'évertuant à préserver leur âme.

Famille Roland-Billecart : Antoine, Jean, François et Mathieu

Mathieu Roland-Billecart, 7ème génération et futur Président de la Maison, aime ainsi à rappeler que la force de Billecart-Salmon repose sur cette dimension familiale, celle qui donne « le luxe de prendre son temps pour faire des vins d'exception ».

Si deux siècles se sont écoulés depuis la création des champagnes Billecart-Salmon, sa devise, elle, n'a pas changé : « *privilégier la qualité, viser l'excellence* ».

Un domaine d'exception

Véritable reflet de l'art de vivre à la française, le domaine familial, datant de la fondation de la Maison, se dessine autour d'une belle demeure de pierre et de brique et d'un jardin repensé « à la française » sous l'impulsion de Charles Roland-Billecart, à l'aube du XXème siècle.

Attenant au domaine se dresse le Clos Saint-Hilaire, vignoble de un hectare de Pinot Noir, baptisé au nom du Saint-Patron du village de Mareuil-sur-Aÿ.

De l'autre côté de la rue, éponyme du fondateur de la Maison, les cuves en inox laissent place, un peu plus loin, à un chai majestueux. En matériaux entièrement naturels et constitué de plus de 400 fûts et 2 foudres, ce chai assoit définitivement la méthode de vinification sous bois au sein de la Maison. Plus récemment, un nouveau chai destiné aux foudres a rejoint le domaine.

Cachées à l'abri des regards, les caves de craie, datant du XVIIe et du XIXe siècle, s'étendent sur 2,5 km où règnent silence et sérénité. Les bouteilles reposeront ici de nombreuses années avant de dévoiler leur personnalité tout en finesse et élégance. De 1818 à nos jours, chaque génération s'est investie dans la préservation de ces espaces qui sont les gardiens des secrets et de l'histoire de la Maison.

L'instinct du vin

Chez Billecart-Salmon, seul l'instinct inspire le vin. Un instinct transmis de génération en génération que l'on retrouve dans **le comité de dégustation** qui existe au sein de la Maison. Rassemblant 3 générations de la famille ainsi que les hommes du vin, le comité est composé de : Jean, François, Antoine et Mathieu Roland-Billecart et de Florent Nys, Denis Blée et François Domi. Ensemble, ils décident de la sélection des vins, des assemblages ou encore des dosages à effectuer.
Etape par étape, le comité, déguste, avise et ajuste d'une seule et même voix.

Qu'ils soient dirigeants, chefs de caves, œnologues ou responsables de chai, tous partagent la passion du vin et veillent à préserver le style Billecart-Salmon.

Des vins reconnus

Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier savamment cultivés, vendangés, travaillés et assemblés par les artistes du vin de la Maison Billecart-Salmon donnent naissance à une gamme de grands vins de Champagne reconnus par les connaisseurs à travers le monde.

La cuvée emblématique

Produit au sein de la Maison depuis 1840 et remis au goût du jour par Jean Roland-Billecart, 5ème génération, dans les années 70, le Brut Rosé a fait la renomée mondiale de Billecart-Salmon. Véritable fer de lance de la Maison, ses secrets de fabrication et la méthode de vinification traduisent parfaitement le style Billecart-Salmon.

TOP 10 CLASSEMENT DU CHAMPAGNE DU MILLÉNAIRE

1. **Billecart-Salmon 1959**
2. Billecart-Salmon *1961*
3. Gosset *1952*
4. Dom Pérignon *1964*
5. Dom Pérignon *1961*
6. Pol Roger *1959*
7. Dom Ruinart *1979*
8. Krug Collection *1961*
9. De Venoge Des Princes *1979*
10. Paul Bara *1959*

Une histoire d'audace

En 1999, le millésime 1959 est élu « Champagne du Millénaire » par un jury d'experts lors d'une dégustation à l'aveugle de 150 millésimes des plus grandes maisons de Champagne, organisée par Richard Juhlin à Stockholm. Le millésime 1961 est arrivé second.

Si le résultat est connu, ce qui l'est moins, c'est qu'il est dû à l'audace d'Antoine Roland-Billecart qui inscrit la Maison en secret avec le millésime 1959, que son père lui avait décrit comme le plus grand de l'histoire de la Maison. Antoine décide également de présenter le millésime 1961, son année de naissance.

Rebaptisée depuis Cuvée Nicolas François, elle est, aujourd'hui encore, plébiscitée par les plus grands connaisseurs. Le millésime 2002 a notamment obtenu la note de **18/20** dans le guide de la Revue du Vin de France 2018.

L’amour du terroir et de la vigne

Récolte après récolte, les équipes viticoles de la Maison s’engagent sur leur terre, mais également auprès de ses partenaires vignerons, pour façonner et protéger la vigne à l’origine de l’élaboration d’un grand vin. Elles s’attachent, ainsi, à renouer le lien entre l’homme et la nature.

S’approvisionner dans les meilleurs crus de la Champagne

L’excellence du champagne Billecart-Salmon repose, avant tout, sur le savoir-faire des hommes qui choient avec rigueur un domaine de plus de 300 hectares, dont 100 appartiennent à la Maison et à ses actionnaires, répartis sur 40 crus de champagne.

La plupart des raisins utilisés pour la vinification proviennent d’un rayon de 20km autour d’Epernay, là où coexistent les Grands Crus de Pinot Noir, de Chardonnay et de Pinot Meunier dans les terres de la Montagne de Reims, de la Côte des Blancs et de la Vallée de la Marne.

Conduire le vignoble avec précision et passion

Au début des années 90, François Roland-Billecart part à la rencontre des vignerons, avec qui il s'engage dans un véritable partenariat visant à instaurer un respect de la nature dans le travail du sol. Dans la poursuite de cette approche, la Maison limite l'utilisation des herbicides.

Dans certaines parcelles, le retour à des méthodes ancestrales est d'actualité.
C'est le cas pour le Clos Saint-Hilaire, parcelle unique de 1 hectare de Pinot Noir, qui illustre à la perfection le respect des hommes pour le sol. S'inspirant de la culture biologique, l'entretien de l'enclos est confié chaque année, au lendemain des vendanges, à des moutons. Ces derniers fertilisent le sol, tout en rasant l'herbe.

La parcelle est également l'une des premières à être labourée, une pratique ancienne et naturelle, avec l'aide d'un cheval de trait pour limiter le tassement des sols et renouer le dialogue entre l'homme et la vigne.

Cette méthode d'entretien du sol de la vigne améliore sa porosité et sa biodiversité : les racines se développent en profondeur et les minéraux extraits du sol favorisent la pousse de raisins plus petits et concentrés afin de révéler le goût typique de ce terroir.

En 2017, l'ensemble de ces pratiques a permis à Billecart-Salmon de recevoir la certification

« viticulture durable en Champagne »

pour sa prestation vitcole.

Le style Billecart-Salmon

Depuis toujours, la maîtrise des techniques de vinification s'inscrit au cœur de l'histoire de la Maison Billecart-Salmon. La curiosité de ses héritiers successifs lui a permis de progresser pour atteindre aujourd'hui un niveau de qualité et de singularité, qui signe sa différence.

Equilibre, finesse et élégance

Le raisin étant au cœur de l'élaboration du vin, il est primordial d'y accorder une importance particulière. C'est le contrôle rigoureux des raisins jusqu'aux vendanges qui contribue aux principes fondateurs du style Billecart-Salmon. Lors du pressurage, la Maison ne conserve de ceux-ci que le premier jus qualitatif, appelé « cuvée », plus noble et plus fruité.

Précurseur en matière de méthodes de vinification, la Maison amorce, dans les années 50 et sous l'impulsion de Jean Roland-Billecart, une révolution qualitative.

Inspiré des méthodes des brasseurs traditionnels, celui que l'on surnomme affectueusement « Monsieur Jean » introduit la fermentation à basse température, plus lente que la fermentation classique et lance ses premiers essais, afin de tester des fermentations ne dépassant pas les 13°. Il s'intéressera, ensuite, au débourbage à froid qui apporte aux vins une clarté et une pureté uniques.
Cette maîtrise des températures de vinification, favorisant des arômes aériens et délicats, est à l'origine de la fraîcheur et de la finesse qui caractérisent les vins Billecart-Salmon.

Toujours soucieuse d'améliorer la qualité de ses champagnes, la Maison a créé, en 2001, une cuverie composée, principalement, de petites cuves thermorégulées qui permettent de respecter une traçabilité des cépages et des parcelles.

Cette vinification cru par cru et cépage par cépage permet de conserver toutes les nuances de l'expression du terroir.

En 1996, François Roland-Billecart décide de réintroduire les fûts de chêne et d'en faire un acteur à part entière dans l'élaboration du vin. Cette technique, dont le savoir-faire est ancestrale, permet d'élargir la palette d'arômes mis à disposition du chef de cave pour ses assemblages. Comme pour l'ensemble des techniques utilisées au sein de la Maison, les fûts, et plus récemment les foudres, ont été sélectionnés avec le plus grand soin par le responsable de chai.

La vinification en cuves se conjugue à celle en fûts pour sublimer les vins de la Maison.

Un autre aspect est à l'origine du style Billecart-Salmon : le temps.
Contrairement au délai légal qui impose aux vins de Champagne un vieillissement d'au moins 15 mois pour les cuvées non-millésimées et de 36 pour les cuvées millésimées, les bouteilles de la Maison reposent entre 3 et 10 ans dans ses caves de craie avant de pouvoir être dégustées.

Garant du style Billecart-Salmon, le talent de notre chef de cave sera mis en oeuvre pour révéler et composer les assemblages des vins.

À la découverte des vins de Champagne Billecart-Salmon

200 ANS 1818 2018

CUVÉES COLLECTION

Brut Réserve : harmonie et équilibre

Vin rond, harmonieux et équilibré, l'assemblage du Brut Réserve se compose de raisins des trois cépages champenois, issus des meilleurs terroirs de la Marne. Complice de tous les instants, il est parfait pour l'apéritif.

Brut Rosé : champagne de cœur

Les secrets de fabrication de cette cuvée remontent aux origines de la Maison. Elle est le fruit d'un assemblage de Chardonnay, de Pinot Meunier et de Pinot Noir, dont une partie est vinifiée en rouge. En apéritif ou en dessert, il révèlera les arômes d'un poisson cru ou d'un entremet aux fruits rouges.

Blanc de Blancs Grand Cru : finesse et élégance

Cette cuvée 100% Chardonnay est issue d'un assemblage de raisins provenant exclusivement des Grands Crus de la Côte des Blancs. Sa grande vinosité et la finale étonnamment fraîche est particulièrement appréciée avec du caviar ou des poissons grillés.

Extra Brut : pur et naturel

Nouvelle définition d'un style épuré, cette cuvée est composée de Pinot Noir, de Pinot Meunier et de Chardonnay, sans sucre ajouté au dosage. L'approche, tactile et harmonieuse, est préservée par une tension minérale délicieusement ciselée. Il surprendra avec les mets les plus fins tels qu'un carpaccio de veau ou encore des poissons crus marinés aux agrumes.

Brut Sous Bois : captivant et originel

Unique et vinifié en fût de chêne, ce champagne dévoile une robe cristalline et rayonnante aux reflets dorés. Issu d'un assemblage de Pinot noir, Chardonnay et Pinot Meunier, il révèle une force et un caractère qui appelleront des accords gourmands autour de crustacés ou de viandes blanches.

Vintage, millésime 2007: intense et séduisant

L'assemblage de cette cuvée millésimée Extra Brut, dont une partie est vinifiée en fûts traditionnels, est à dominante de Pinot Noir. Le Chardonnay vient tempérer la personnalité de ce vin par son élégance et sa minéralité. Ce millésime tout en finesse se mariera avec des poissons nobles ou des risottos.

200 ANS 1818 2018

Des cuvées de prestige

200 ANS 1818 2018

TRIO DES FONDATEURS

Un millésime est le reflet d'une vendange singulière, qui garde le souvenir d'un moment remarquable.
Chez Billecart-Salmon, seules les très belles années, après une sélection des meilleurs cuves et fûts, obtiendront ce titre.
Des champagnes de caractère aux arômes d'une grande finesse qui sublimeront des moments d'exception,
dans le plus pur esprit du vin de Champagne.

Cuvée Nicolas François

Brut, millésime 2002 et 2006

Cette cuvée de prestige, 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 Côte des Blancs (Chardonnay) et de la Montagne de Reims (Pinot Noir). La vinification, en partie en fûts traditionnels, affirme le caractère ample et puissant d'un style fin et élégant.

Cuvée Elisabeth

Rosé, millésime 2006

Créée en 1988 en hommage à Elisabeth Salmon, fondatrice de la Maison, cette cuvée d'exception se distingue par l'intensité des saveurs d'une très belle élégance. Ce grand champagne rosé millésimé, rare et recherché, offre avec subtilité la signature des meilleurs terroirs de Pinot Noir et de Chardonnay et la maîtrise soignée d'une vendange exceptionnelle.

Cuvée Louis

Blanc de Blancs, millésime 2006

Passionné d'œnologie et doté d'une intelligence instinctive, Louis Salmon, frère d'Elisabeth, était impliqué dans l'élaboration des vins dès la création de la Maison, en 1818.
Issue des meilleures parcelles de la Côte des Blancs, la Cuvée Louis est dotée d'une forte personnalité, d'un bel équilibre et d'une délicatesse dignes des plus beaux accords gustatifs.

200 ANS 1818 2018

VIN D'EXCEPTION

Le Clos Saint-Hilaire

Baptisé en hommage au Saint-Patron de Mareuil-sur-Aÿ, le Clos Saint-Hilaire est issu exclusivement de Pinot Noir provenant d'un clos d'exception de un hectare répondant à de sévères normes : une seule parcelle, close d'un seul tenant et disposant d'une installation complète de vinification sur le site. Cette cuvée, vinifiée en fût, développe une immense complexité aromatique. Elle sublimera des mets aux truffes ou de foie gras. Chaque millésime ne comporte pas plus de 3500 à 7500 bouteilles, toutes numérotées.

200 ANS 1818 2018

Billecart-Salmon et la gastronomie, l'alliance du goût

Billecart-Salmon a en partie construit sa réputation dans la grande restauration. Ce rapprochement, la Maison le doit à François Roland-Billecart qui, en observateur vigilant, comprend au début des années 90 que le champagne a cessé d'être un vin pour devenir une image. Le seul avenir qu'il imagine alors pour Billecart-Salmon est celui du haut de gamme. Il se tourne, avec l'aide d'Alexandre Bader, actuel Directeur Général, vers la haute gastronomie.

Dès 1993, un premier restaurant deux étoiles succombe au charme de ce champagne : Gérard Besson, rue Coq-Héron. Le début d'une belle histoire avec la gastronomie, qui verra Billecart-Salmon recevoir, dans les années suivantes, les honneurs des plus grandes tables françaises et étrangères : Paul Bocuse, L'Arpège, Jean-Georges, Le Ritz ou encore l'Hôtel de Crillon pour ne citer qu'eux.

La finesse et l'élégance des champagnes de la Maison en font des vins d'exception qui se marient, à la perfection, aux plats les plus élaborés.

Cette proximité avec la gastronomie inspire la Maison qui remet au goût du jour l'art du carafage. Chez Billecart-Salmon, les champagnes à la belle complexité aromatique sont carafés afin de permettre au vin de s'ouvrir et aux arômes de se révéler.

Les ambassadeurs Billecart-Salmon

La Maison Billecart-Salmon attache une importance particulière à la distribution de ses champagnes. Véritables ambassadeurs de la marque, ses distributeurs sont sélectionnés pour leur amour et compréhension des vins.
Aujourd'hui présents dans plus de 80 pays à travers le monde, les champagnes Billecart-Salmon sont disponibles dans des bars, des hôtels et des restaurants haut de gamme ainsi que chez des cavistes indépendants.

Sélection de lieux où déguster les champagnes Billecart-Salmon :

EN FRANCE : *Hôtel Costes, Park Hyatt, Michel Rostang, Pavillon Ledoyen chez Alléno, Anne-Sophie Pic, Pierre Gagnaire, Domaine les Crayères, Les Prés d'Eugénie, Le Saint-Placide, Flocon de Sel, Marc Veyrat – La Maison des bois, Le Mirazur, …*

À LONDRES : *Zuma, Nobu, The River Café, The Connaught, Claridge's Bar, The Mandarin Oriental,…*

À NEW YORK : *The NoMad, Gramercy Tavern, Balthazar, Daniel, The Mark Hotel, Gramercy Park Hotel, …*

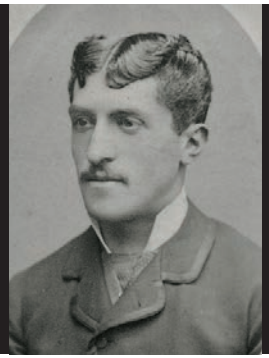
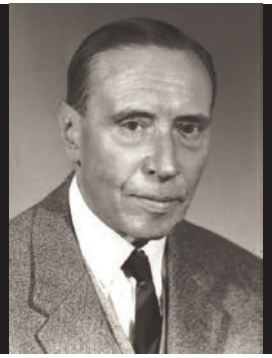
À HONG KONG : *Amber, Otto e Mezzo, Amuse-Bouche, Caprice, Lung King Heenn, Belon, Petrus, ...*

A SINGAPOUR : *Manhattan Bar, Aura, Odette, Capella Hotel, Panamericana, Oso Ristorante, ...*

A TOKYO : *L'Osier, Tokyo American Club, Les Saisons, New York Grill, Le Ritz Carlton, Jean- Georges, ...*

A LOS ANGELES : *Beverly Hills Hotel Rose, Waldorf, Wallys, Nomad Hotel, Petrossian, Château Marmont, ...*

PORTRAITS DE FAMILLE

1ère GÉNÉRATION
Nicolas François Billecart
et Élisabeth Salmon
Les fondateurs passionnés

En 1818, alors que la France vit la restauration de la monarchie, Mareuil-sur-Aÿ, tranquille bourgade champenoise et terroir de vignes, célèbre les épousailles de Nicolas François Billecart (1794-1858) et Élisabeth Salmon (1797-1860). De leur union naît, la même année, la maison de champagne Billecart-Salmon à laquelle prendra part, dès sa création, Louis Salmon, le frère d'Elisabeth. Le lien sentimental se double d'un rapprochement économique : ils réunissent 14 hectares de vignes et se lancent dans une entreprise commerciale pleine d'avenir. Ces intrépides pionniers initient l'avènement d'un futur grand nom du champagne.

2ème GÉNÉRATION
Charles Billecart
L'intrépide aventurier

Fils de Nicolas François, Charles Billecart (1823-1888) travaille auprès de son père dès 1840 et prend la direction de la Maison en 1858. Adepte de vastes horizons, cet esprit aventurier conduira les champagnes Billecart-Salmon aux antipodes et, notamment, de l'autre côté de l'Atlantique, au cœur de la trépidante New York. L'implantation n'est pas à la hauteur de ses attentes, mais loin de renoncer, Charles se tourne alors vers le marché britannique, qu'il contourne en séduisant la population de ses colonies. Il partira ensuite à la conquête des terres germaniques, sans négliger le marché français.

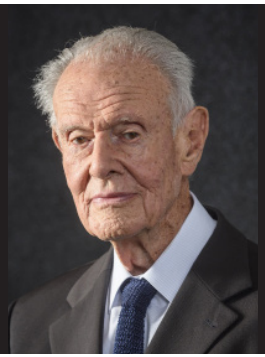
3ème GÉNÉRATION
Pol Billecart
Le dandy esthète

Homme de la Belle Époque, Pol Billecart (1854-1916) est un joyeux hédoniste, qui cultive l'élégance et le bonheur de vivre. En accord avec son temps, il sait que la Maison Billecart-Salmon a une carte à jouer dans l'atmosphère d'étourdissement général, qui accompagne les années de paix et de croissance économique. Pol donne à la communication de la Maison ses lettres de noblesse, en participant aux expositions universelles de 1889 et 1900. À Mareuil-sur-Aÿ, il inaugure la mode des réceptions prestigieuses, où se presse la belle clientèle, tout en s'appliquant à moderniser l'outil de production.

4ème GÉNÉRATION
Charles Roland-Billecart
Le pilote hardi

Neveu de Pol, Charles (1186-1963) s'engage dans des études commerciales, tout en secondant son oncle au domaine de Mareuil-sur-Aÿ. Mobilisé en 1914, ce passionné de vitesse, champion de motocyclette, s'engage en 1916 dans l'aviation. À la mort de Pol, cette même année, il reprend les rênes de la Maison, dans le cadre de ses permissions. Entre les deux guerres, alors que le marché s'est replié sur la demande intérieure et exporte peu, il s'emploie à transformer la politique de vente de la maison. Il cible désormais une clientèle bourgeoise, directement chez elle ou dans les établissements de luxe. Lors de la seconde guerre mondiale, il est à son poste en Champagne, maire par intérim de Mareuil-sur-Aÿ et participe à la mise en place du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne ou CIVC.

200 ANS 1818 2018



5ème GÉNÉRATION
Jean Roland-Billecart
Le perfectionniste attentif

Né en 1923, Jean Roland-Billecart entre dans la Maison en 1940, Passionné d'œnologie, Jean Roland-Billecart se lance dans des études sur les fermentations, qui vont bouleverser les méthodes de vinification des champagnes Billecart-Salmon. À la fin des années 50, il fait le choix de la fermentation à basse température et impose le débourbage à froid. Dans les années 70, il remet au goût du jour le Brut Rosé. Encouragée par ce premier succès, la Maison lance, en 1988, une version millésimée du rosé, la cuvée Élisabeth Salmon. Celui que l'on nomme avec affection « Monsieur Jean » siège toujours au Comité de dégustation et aime partager son expérience.

6ème GÉNÉRATION
François Roland-Billecart et Antoine Roland-Billecart
Le poète visionnaire et l'ambassadeur enchanteur

L'aîné, François, et le cadet, Antoine, forment la 6ème génération de la famille Billecart-Salmon. Né en 1947, François a rejoint la Maison en 1987, avant d'en prendre la direction à partir de 1993. Convaincu que le jardin attenant à la maison, dans lequel sa mère avait fait planter des vignes dans les années 60, peut devenir le vignoble d'un champagne d'exception, il décide de créer le Clos Saint-Hilaire au début des années 90. Le premier millésime naîtra en 1995. Il est également l'artisan du retour à la vinification en fûts et, sur le plan commercial, celui qui renoncera à la distribution en grandes surfaces pour privilégier la vente chez des cavistes indépendants, ainsi que dans des restaurants et bars de qualité.

De son côté, Antoine, né en 1961, a fait ses débuts chez Billecart-Salmon en 1984. Ses études en Espagne et aux États-Unis ont contribué à sa passion des voyages et à sa connaissance des marchés étrangers. Aujourd'hui Directeur Général Adjoint en charge de l'export, il veille à la présence du champagne de la Maison sur les tables de Londres et jusqu'aux restaurants de Sydney.
En 2015, l'Ordre des Coteaux de Champagne, qui comprend 4 000 membres de par le monde, a fait de lui son commandeur.

7ème GÉNÉRATION
Mathieu Roland-Billecart
La relève

Ayant passé son enfance en Champagne, Mathieu Roland-Billecart y a développé une passion pour les vins d'exception.
Après plusieurs années de collaboration au sein d'un cabinet de conseil à Londres, il décide, fin 2017, de relever un nouveau challenge au sein de l'entreprise familiale. Il oeuvre déjà depuis 5 ans au conseil de surveillance, aux côtés de François Roland-Billecart et termine, fin 2018, une année de transmission afin de prendre la tête de la Maison en janvier 2019.

LE GLOBE-TROTTEUR

ALEXANDRE BADER
Directeur Général

Alexandre rejoint, en 1992, François Roland-Billecart au poste de stagiaire commercial. Il est, entre autres, chargé de racheter les stocks de la Maison des magasins de la grande distribution. C'est lui qui positionnera les champagnes Billecart-Salmon, et notamment le Rosé, dans les restaurants étoilés et fera des grands chefs des ambassadeurs. En 2003, il décide, avec François Roland-Billecart, de changer l'image de la Maison grâce à un logo intemporel et un habillage plus moderne. La nouvelle image remporte un succès unanime. Fidèle à la maison, il occupe depuis 8 ans le poste de Directeur Général. Véritable globe-trotteur, il porte les valeurs familiales de la Maison à travers le monde.

LES HOMMES DU VIN

FLORENT NYS
Chef de cave

Œnologue de formation, Florent Nys a rejoint la Maison en 2005.
Après 10 années de travail aux côtés de François Domi, ancien chef de cave de la Maison qui a façonné les vins pendant 30 ans, Florent Nys s'est vu transmettre le savoir-faire et la maîtrise du style Billecart-Salmon.
Il met, chaque jour, tout son talent en oeuvre pour composer habilement et de la meilleure des façons les assemblages des champagnes Billecart-Salmon.

DENIS BLÉE
Directeur Vignoble et Vins

Denis Blée est entré chez Billecart-Salmon en 1996 comme chef du vignoble. Grâce à sa connaissance des vins et de la vinification en fût, il devient rapidement responsable de chai. Il mettra, dès lors, tout son talent à cultiver la spécificité des différents crus dont il a la charge, tout en mettant en place une conduite du vignoble dans le respect de la nature. Son travail a permis à la maison d'obtenir, en 2017, la certification « viticulture durable en Champagne » pour la prestation de service.

Un bicentenaire inoubliable

Pour célébrer ses 200 ans, la Maison Billecart-Salmon affine son image et organise un tour du monde gastronomique qui se terminera par une grande fête de famille à Mareuil-sur-Aÿ.

Une harmonie parfaite

Comme pour ses vins, Billecart-Salmon travaille son identité visuelle dans un esprit alliant finesse et élégance. À l'occasion de son bicentenaire, la Maison renforce la pureté de sa marque en présentant des évolutions dans sa gamme qu'elle souhaite plus raffinée, au code couleur spécifique et mettant en avant le logo.

Lancement du nouveau site internet Billecart-Salmon

Ancrée dans le passé mais résolument tournée vers l'avenir, la Maison Billecart-Salmon lancera, en 2018, un tout nouveau site Internet, qui proposera aux internautes une expérience de navigation plus intuitive et simple. Il disposera notamment d'une véritable boutique en ligne, déclinant une offre élargie et une commande facilitée avec la possibilité, dès la page d'accueil, de trouver son caviste, restaurant et distributeur Billecart-Salmon le plus proche.

Un nouveau chai de taille

En perpétuelle quête d'excellence, la Maison inaugurera, en avril 2018, un nouveau chai à foudres qui a pris place au sein du domaine. 24 foudres majestueux, rigoureusement séléctionnés, qui en imposent par leur grandeur.

Une cuvée unique

La Cuvée 200, spécialement assemblée pour le bicentenaire, accompagnera les festivités tout au long de l'année. Cet assemblage de 8 Grands Crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs est issu d'une sélection de vins exceptionnels, pour une complexité noble et rare.
1818 magnums de cette cuvée exclusive seront mis en vente et proposés en édition limitée.

Des célébrations d'exception

De Singapour à Londres, des rendez-vous gastronomiques sont organisés dans de prestigieux établissements avec la participation exceptionnelle du Chef triplement étoilé Alain Passard. Aux côtés d'un grand chef local, un menu signature à quatre mains est élaboré dans les moindres détails pour créer de parfaits accords mets & champagne.

Le 17 juin 2018, sur ses terres familiales, Billecart-Salmon organisera une grande fête de famille dans une ambiance champêtre et élégante, entourée des femmes et des hommes qui, depuis ses débuts, transmettent le savoir-faire et la passion de la Maison. Pour honorer l'amour de la terre, la passion de la vigne et le respect de la tradition qu'incarne Billecart-Salmon, un circuit de visite inédit, offrant une expérience toujours plus immersive, a été imaginé pour l'occasion.

CHAMPAGNE
BILLECART
SALMON

CONTACTS PRESSE

CHAMPAGNE BILLECART SALMON

Diana Fernandes - dfernandes@champagne-billecart.fr - 01.56.79.00.40

Angélina Stephan - astephan@champagne-billecart.fr

200 ANS 1818 2018

L'instinct d'exception.

champagne-billecart.fr