

Lo stile Billecart-Salmon a Champagne Experience

8 Ottobre 2026

di Giuseppe De Biasi



BOLOGNA – Anche in questa edizione di Champagne Experience, andata in scena lo scorso fine settimana a Bologna, a fianco delle tante referenze portate in degustazione dalle 125 maison presenti non sono mancati preziosi momenti di approfondimenti con masterclass di indubbio interesse come quella condotta in prima persona da **Antoine Roland-Billecart**.

Volto molto conosciuto nell'ambiente delle bollicine transalpine, Antoine attualmente ricopre il ruolo di vice direttore dell'export della prestigiosa maison Billecart-Salmon, sesta generazione di famiglia, ed affianca il figlio di suo fratello **François, Mathieu**, dal 2109 subentrato al padre alla guida dell'azienda nel ruolo di ceo e di amministratore delegato, facendo scorrere il testimone alla settima generazione di Billecart-Salmon.



Giuseppe De Biasi e Antoine Roland-Billecart

Fondata nel 1818 dal matrimonio tra **Nicolas François Billecart** e **Elisabeth Salmon**, la maison Billecart-Salmon ad Mareuil-sur-Aÿ non è soltanto una firma leggendaria, ma un tempio consacrato al culto della precisione e dell'eleganza discreta, che per ettari lavorati si configura come "la più grande delle piccole" maison familiari della Champagne.

Da oltre due secoli, la famiglia custodisce una apprezzatissima (dagli appassionati) ossessione: fare Champagne di assoluta eleganza e zero compromessi, contraddistinti da uno stile riconoscibilissimo.

Se i loro champagne spiccano per freschezza e purezza aromatica il merito risiede soprattutto in un segreto di cantina diventato tratto distintivo: la sfecciatura a freddo (débouillage à froid). Introducendo negli anni '50 una tecnica mutuata dal mondo della birra, Billecart-Salmon ha rivoluzionato il processo di vinificazione. Dopo la pressatura, il mosto viene illimpidito senza filtraggio ma abbassando la temperatura - tra i 5° e gli 8° - per circa 48 ore. Questo raffreddamento prolungato fa depositare sul fondo le particelle più pesanti, consentendo di avviare una fermentazione alcolica estremamente lenta e a bassa temperatura, condotta nei loro storici tini in acciaio o, in alcuni casi, in botti di rovere.

È in questo "sonno controllato" che la fermentazione a bassa temperatura trattiene ed esalta gli aromi primari più delicati e volatili del tipico tritico ampelografico della Champagne - Chardonnay, Pinot Noir e Meunier -, preservando una tensione acida impeccabile e prevenendo qualsiasi ossidazione precoce.

Il risultato è un sorso teso, raffinato e di stupefacente longevità, dove la struttura non soffoca mai l'eleganza gustativa.

Lo stesso Antoine ha testimoniato come quando nel 1958 il padre **Jean Roland-Billecart** aveva introdotto questa nuova tecnica molti colleghi gli avevano dato del folle, tranne poi a distanza di qualche decennio doversi ricredere sull'efficacia e decidersi, in molti, ad adottarlo per la propria maison.

Nella citata masterclass Antoine si è concentrato su due prodotti molto diversi fra loro ma entrambi rappresentativi dell'attenzione maniacale per i dettagli e per la qualità della materia prima associata ad una incessante voglia di sperimentare, Le Blanc de Blancs e Le Sous Bois.



La gessosa purezza della Côte des Blancs

La prima degustata, Le Blanc de Blancs è una referenza storica della maison ottenuta da uve Chardonnay selezionate esclusivamente nelle aree definite come Grand Cru della Côte des Blancs (Avize, Chouilly, Cramant e Mesnil-sur-Oger).

Cuvée che ha come base il millesimo 2019, arricchito da una non indifferente percentuale di “vins de réserve” del 2018, 2016 e 2015 Le Blanc de Blancs è la quintessenza della craie, la tipica vena gessosa che caratterizza la Champagne.

Nel calice il suo colore giallo paglierino brillante, impreziosito da riflessi dorati denota un perlage d’infinita finezza, vivace e persistente. All’olfattivo i primi profumi richiamano i fiori bianchi di acacia e biancospino, intrecciati a spiccate note agrumate di scorza di limone e

cedro. Con l'ossigenazione emergono sfumature più complesse di gesso, mandorla fresca e un tocco di brioche.

Sorso teso, verticale, di straordinaria salinità. La tessitura è cremosa ma sostenuta da un'acidità vibrante che dona un finale lungo, pulito ed elegantemente gessoso.

Si abbina bene ad un Plateau Royal, capesante alla griglia o risotto agli scampi.

La versione lignea di Billecart-Salmon

Con la seconda referenza, Le Sous Bois, si cambia decisamente scenario e lo stile Billecart-Salmon vira in versione lignea, nel senso che la barrique diventa la protagonista assolutamente discreta e mai invadente di una cuvée paritetica di Chardonnay, Pinot Noir e Meunier, interamente vinificata e affinata in rovere. Barriques rigorosamente molto usate pensate per affinare e non interferire in maniera impattante sul prezioso contenuto, vecchie barrique borgognoni che prima hanno accolto i pregiati Chardonnay della regione.

In questo caso la cuvée ha come base il millesimo 2016, con l'innesto di "vins de réserve" del 2015 e del 2012, provenienti da ben 28 terroir.

Le Sous Bois nel calice sfoggia una veste dorata e profonda, quasi ambrata, percorsa da una bollicina finissima e avvolgente.

Bouquet olfattivo, ricco, caldo e profondo con note di frutta secca (nocciola tostata e noce), spezie dolci, burro fuso e crosta di pane, arricchite da un sottofondo di strudel e una sottile vena affumicata.

In bocca ha una struttura materica, equilibrata da insospettabile freschezza insospettabile. Il passaggio in legno regala una sensazione tattile setosa, con una persistenza speziata che si prolunga piacevolmente con lieve finale tostato

Uno champagne da tutto pasto, capace di dialogare con carni bianche nobili, con un risotto ai funghi porcini e tartufo, oppure con formaggi stagionati a pasta dura tipo Comté AOP Extra Vieux.

Fin dal lontano 1972 la Billecart-Salmon è importata in Italia dalla Velier di **Luca Gargano**. Nel 2022, nella ricorrenza dei cinquant'anni di tale "frizzante matrimonio", è stata prodotta una "Special Edition" la Blanc de Blancs 2010-Depois 50 Ans Velier, realizzata esclusivamente per il mercato italiano, tuttora disponibile in catalogo e che abbiamo avuto modo di degustare (insieme ad altre referenze alle quali sarà riservato un approfondimento a

sé stante) accompagnati dai preziosi aneddoti della memoria storica della Velier, il mitico **Amleto Mori**, attuale responsabile vendite, coadiuvato dall'accogliente **Danilo Maggiani**, nella area Lounge della manifestazione, luogo consono per valutare con la doverosa attenzione l'affascinante viaggio sensoriale che offrono gli inimitabili Champagne della Billecart-Salmon.