



H. BILLIOT

Die Geschichte der Domaine H. Billiot beginnt **Anfang des 20. Jahrhundert**, als Louis Billiot mit seiner Presse in Ambonnay Rebsaft für Mumm und Moët & Chandon produzierte. Bereits damals produzierte er eine kleine Menge eigenen Champagner. Seinem **Enkel Henri** ist es zuzuschreiben, dass sich das Unternehmen **vom Traubenlieferanten zum Recolte Manipulant** wandelte. Sohn Serge übernahm 1954 die Weinbergarbeit, erweiterte das Portfolio und brachte das Weingut zu seinem heutigen Renommee. 2011 wurde das Zepter an Tochter **Laetitia** übergeben, deren Name auch die Prestige Cuvée des Hauses trägt. Sie bemüht sich seither das Image und die Außendarstellung der Domain zu verjüngen.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Billiots fünf Hektar liegen alle in Ambonnay und verteilen sich auf 18 Parzellen. Bis auf eine Parzelle liegen alle im hochwertigsten Mittelstück des jeweiligen Weinbergs, Billiots Champagner transportieren somit besonders gut das klassische Ambonnay Terroir: "Das klassische Terroir von Ambonnay bringt weinige, kraftvolle Champagner hervor", so Laetitia, "aber sie können auch sehr fein und finessenreich sein und haben ein großes Lagerpotential." Die Champagner von H. Billiot sind in der Hauptsache vom Pinot Noir geprägt, sind sehr weinig, körperreich und charakterstark. Sie werden im Emailetank ausgebaut, durchlaufen keine malolaktische Gärung, werden nicht gefiltert. Sie sind prallvoll mit Geschmack und in der Spitze so komplex und vielschichtig, dass man sich in ihnen verlieren kann.

FACTS: Ambonnay, R.M., 5 ha., 45.000Fl. 100% Grand Cru, 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay



**CHARAKTER
WARMHERZIG & LEBENSBEHAJEND**



Brut Tradition

75% Pinot Noir
25% Chardonnay
Weine der ersten und
zweiten Pressung
Dosage: 9g/l
Min. 2 Jahre
Flaschenreife

Brut Réserve

75% Pinot Noir
25% Chardonnay
Weine nur aus erster
Pressung
Dosage: 9g/l
50% Reserve Weine
aus den letzten
beiden Jahrgängen

Brut Rosé

75% Pinot Noir
25% Chardonnay
4-8% Rotwein (Bouzy
Rouge)
Dosage: 9g/l
12 Monate im Holzfass
gereift



Millésime

Cuvée aus Pinot Noir
und Chardonnay von
älteren Parzellen

Dosage: 8g/l

Min. 4 Jahre

Flaschenreife

Cuvée Julie

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Dosage: 9g/l

Ausbau im Holz

Die zweite Prestige

Cuvée des Hauses

trägt den Namen von

Laetitias Tochter Julie

Cuvée Laetitia

kreiert aus einem

perpetual Blending

System dessen Wein

bis 1983 zurück reichen

Dosage: 9g/l



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Essence Millésime

100% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Prestige Cuvée