

# l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Billecart-Salmon s'est offert un chai d'1,2 million d'euros

## Billecart-Salmon s'est offert un chai d'1,2 million d'euros

Par *Anonyme*

Créé le 19/10/2010 11:00

À l'extérieur, le bâtiment a gardé la patine du temps, celle du début du siècle dernier. À l'intérieur, 300 barriques et deux foudres sont installés dans les règles de l'art. La maison Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Aÿ s'est offert un chai. Peut-être l'un des plus beaux de la Champagne. Pour Denis Blée, responsable du chai de la maison, c'était devenu une nécessité. « Quand je suis entré chez Billecart-Salmon, c'était pour vinifier en barrique. » En 1995, il existe cinquante tonneaux entreposés dans deux petites pièces ; « L'année dernière, nous sommes montés jusqu'à 250 pièces. » De quoi commencer à se sentir à l'étroit. « Avec Bernard Gille, le directeur technique, nous avons réalisé un cahier des charges correspondant à nos besoins. » Grâce aux goûts et à la technicité des décorateurs Fontana et Muller qui avait déjà réalisé notre cuverie en 2001, nous avons pu garder une cohérence dans le style architectural. Tout a été rasé et cassé, hormis d'énormes poutres. « Nous devons faire attention pour la toiture car nous sommes juste à côté de l'église qui est un site classé. » Des manches à air permettent de gérer la climatisation, l'hydrométrie est contrôlée pour éviter le dessèchement des barriques et la part des anges. Les travaux ont duré neuf mois. « Leur coût est de 1,2 million d'euros, dont la moitié a été autofinancée », revendique Fabrice Carré, directeur financier de Billecart-Salmon.

### Une tendance commerciale à la hausse

Les vins du chai rentrent dans les plus belles cuvées de la maison dont les vintages, les blancs de blancs millésimés, la cuvée Elisabeth Salmon ou encore le Clos Saint-Hilaire. « Selon les années, nous pouvons monter jusqu'à 50 % de vins vinifiés en fûts. Tous nos anciens fûts ont été reconditionnés par Jérôme Viard (Tonnellerie de Champagne). Mais je tiens à rappeler que nous ne cherchons pas à boiser nos vins. » Les deux foudres de 80 hectolitres servent à conserver les vins de réserve. Avec la sortie du millésime 1999, la maison continue à asseoir sa bonne réputation sur les marchés que cela soit à l'export (60 % de la commercialisation) ou en France. Fabrice Carré analyse : « Notre tendance est de plus 25 % par rapport à 2009 avec 1,8 million de bouteilles expédiés sans dégradation de prix. Voir avec une légère hausse. C'est vrai que l'effet marque joue son rôle, mais nous sommes également fiers de la qualité de nos vins. » Toutefois le directeur financier reste prudent : « Attention, neuf mois ne font pas une année entière. Il faut attendre la fin 2010 pour se réjouir. Encore trois mois. » Les plus importants de l'année.

Sophie Claeys-Pergament

## Photos / vidéos

Auteur :

Légende : François Domi, chef de caves, Denis Blée, maître du chai et Fabrice Carré, directeur financier.

**Visuel 1:**



**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/billecart-salmon-sest-offert-un-chai-d12-million-deuros>