

*Pour la première fois,  
la Maison Besserat de Bellefon  
dévoile quelques uns  
de ses flacons les plus précieux  
en édition spéciale...*



CHAMPAGNE  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
1843

DOSSIER DE PRESSE  
JUIN 2022



CHAMPAGNE  
**BESSERAT DE BELLEFON**  
1843

**LAISSEZ-VOUS ÉBLOUIR PAR LA RÉSERVE COLLECTION  
BESSERAT DE BELLEFON COMPOSÉE DE 4 MILLÉSIMES :  
1985, 1986, 1990 ET 1992,  
TRÉSORS DES CAVES DE LA MAISON !**

Pour la première fois, La Maison Besserat de Bellefon dévoile quelques uns de ses flacons les plus précieux en édition spéciale : les millésimes 1985, 1986, 1990 et 1992, réunis au sein de sa « Réserve Collection ».

Véritables trésors, ces vins sont issus de vendanges prestigieuses, du siècle dernier.

Remué manuellement et préservé avec soin durant toutes ces années, chacun d'entre eux a été patiemment façonné par le temps, pour atteindre sa plus belle expression.

La fermentation malolactique soigneusement évitée a contribué à préserver le caractère naturellement fruité du vin et a également facilité le passage du temps. Leur vieillissement prolongé sur lies dans nos caves à l'abri de la lumière et à température constante leur a permis de développer vinosité, complexité et plénitude tout en préservant leur vivacité. Bien protégés de l'oxydation, ils ont su atteindre un parfait équilibre entre fraîcheur et maturité.

Révélant 4 Champagnes d'exception, quatre personnalités, «Réserve Collection» offre une expérience de dégustation unique entre rareté, excellence et caractère pour les amateurs éclairés ou les collectionneurs. Leur potentiel de garde exceptionnel en fait des grands vins de gastronomie.

RÉSERVE  
COLLECTION

## RÉSERVE 1985



« A son apogée pour le déguster, le millésime 1985 est un vin expressif et puissant qui déploie des notes grillées, toastées et des saveurs de fruits cuits. La bouche est vive, riche et élégamment structurée. »

Cédric Thiébault, Chef de Caves.



La cuvée Réserve Collection Millésime 1985 est un assemblage de 38% de Chardonnay, 38% de Pinot Noir et de 24% de Meunier. Il est notamment composé de 6 villages en Grands Crus et 1 village en Premier Cru.



Il pourra parfaitement s'accorder avec une cassolette de langoustines aux épices Thaïs ou un jambon ibérique Bellota.

Le coffret Réserve Collection Millésime 1985 est proposé au prix public conseillé de 234€<sup>TTC</sup> Série limitée de 1500 exemplaires

## RÉSERVE 1986

« C'est un Champagne mais c'est avant tout un Grand Vin sur lequel le temps n'a pas d'emprise ! Ses notes de fruits jaunes confits et grillés laissent place à une bouche généreuse et puissante. Un équilibre entre fraîcheur, fruité et vinosité. »

Cédric Thiébault, Chef de Caves.



La cuvée Réserve Collection Millésime 1986 s'appuie sur l'alliance des 3 cépages champenois : 35% de Chardonnay, 35% de Pinot Noir et 30% de Meunier provenant notamment de 5 villages en Grands Crus et 1 en Premier Cru.



Ce Champagne de caractère peut accompagner un pigeonneau rôti aux cèpes ou un gigot d'agneau de 7 heures.

Le coffret Réserve Collection Millésime 1986 est proposé au prix public conseillé de 234€<sup>TTC</sup> Série limitée de 1000 exemplaires



## RÉSERVE 1990



« Remarquable d'équilibre, notre millésime 1990 présente des notes épicées de miel et de fruits confits. Un millésime de garde exceptionnel ! Un vin de collection par excellence ! »

Cédric Thiébault, Chef de Caves.



La cuvée Réserve Collection millésime 1990 repose sur un savant assemblage des 3 cépages champenois : 44% de Pinot Noir, 32% de Chardonnay et 24% de Meunier issus notamment de 7 villages en Grands Crus et 1 en Premier Cru.



Ce millésime s'accordera avec un poulet aux épices ou un carré de porc au miel.

Le coffret Réserve Collection Millésime 1990 est proposé au prix public conseillé de 270€<sup>TTC</sup> Série limitée de 1500 exemplaires

## RÉSERVE 1992

« A dominante de Chardonnay, ce vin se caractérise par une belle acidité et une magnifique complexité aromatique avec ses notes iodées et de fruits confiturés. Dosé à 3 grammes, il révèle une grande fraîcheur. »

Cédric Thiébault, Chef de Caves.



La cuvée Réserve Collection Millésime 1992 repose sur un assemblage de 50% de Chardonnay, 25% de Meunier et 25% de Pinot Noir. Ils proviennent de 5 villages en Grands Crus et 1 en Premier Cru.



Ce millésime accompagnera volontiers un homard bleu cuit au four avec des zestes de citrons.

Le coffret Réserve Collection Millésime 1992 est proposé au prix public conseillé de 198€<sup>TTC</sup> Série limitée de 3000 exemplaires



La «Réserve Collection» est disponible chez tous les bons cavistes et sur la boutique Besserat de Bellefon : <https://boutique.besserat.com/> Dans la limite des stocks disponibles.

