

CHAMPAGNE

S  
SALON  
*Le Mesnil*

## Champagne Salon 1999

Salon 1999, un naturel sophistiqué  
37<sup>e</sup> et dernier millésime du XX<sup>e</sup> siècle,  
Champagne Salon 1999 a l'émouvante perfection,  
la puissance en devenir d'un adolescent.  
La beauté du diable

### PRÉSENTATION

37, l'affaire est close. Il n'y aura eu que 37 années à la hauteur de Champagne Salon pendant tout le XX<sup>e</sup> siècle.

37 millésimes, tous différents, tous sublimes, tous uniques, comme l'est ce vin d'exception, Champagne Salon, placé sous le signe de l'un : à l'origine, champagne d'un homme, Aimé Salon, d'un seul terroir, la Côte des Blancs, d'un seul cru, Le Mesnil-sur-Oger, d'un seul cépage, le chardonnay, d'une seule année.

1999 est le trente-septième et dernier millésime du XX<sup>e</sup> siècle : caractère indompté, à apprivoiser, tout en puissance et en devenir, ouverture vers une gloire future, encore en suspens.

Il a le charme fou de l'adolescence, cette beauté du diable qui se mue en splendeur.

### LE MILLÉSIME

La plus abondante récolte de raisin de l'histoire de la Champagne ! Une année parmi les plus chaudes du siècle ! Mais après un hiver plutôt doux, un début de printemps chaud, une succession d'orages de grêle. Le temps se rétablit et la fleur éclôt, magnifique, le 11 juin pour les chardonnay. Pluies de début juillet et un mois d'août surprise : coup de froid et éclipse de Lune le 11. Les vendanges s'annoncent splendides, commencent bien, mais se terminent sous la pluie. La production, déjà énorme, s'alourdit encore. Certains viticulteurs ont su, cependant, alléger les ceps quand il le fallait : les vins y gagnent en titre alcoométrique (10 % pour la moyenne), avec une acidité faible, de 6,3 % due à la chaleur de l'été et aux pluies lors des vendanges. Vins puissants, profonds, vifs et complexes.

### TERROIR

Terroir, millésime : tourments d'adolescent

Quel est ce conflit, ce duel qui bouleverse dans Salon 1999 ? Qui, du terroir ou du millésime, s'imposera à l'autre ?

D'un côté, la minéralité crayeuse, la vivacité propre au terroir du Mesnil-sur-Oger. De l'autre côté, la profondeur, la rondeur voluptueuse qui reflètent le caractère du millésime, sans ce surmûrissement qu'il montre parfois. C'est de la tension entre ces forces que Salon 1999 tire sa personnalité, cet équilibre délicat de l'adolescence fière, fait du potentiel de décennies que lui donne son immense minéralité et de sa jeune fougue, cependant large, maîtrisée. Un beau caractère, un charme diabolique.

### À LA VIGNE

Un hiver doux et très pluvieux se prolonge par une première quinzaine d'avril chaude. Avril se caractérise par de forts contrastes thermiques. Mai et juin se situent sur le même registre. Puis des conditions estivales généreuses s'installent et tout s'enchaîne. La floraison est rapide. Les dates d'ouverture de vendange s'étalent du 18 septembre au 3 octobre.

### CÉPAGES

Chardonnay 100%

### SERVICE

Le déguster, le boire à peine frais, entre 13° et 15°. Volupté assurée.

### POTENTIEL DE GARDE



CHAMPAGNE

S  
SALON  
*Le Mesnil*

## Champagne Salon 1999

Plus de 15 ans

### DÉGUSTATION

D'un jaune très pâle avec des touches à peine vertes, avec un nez vif mais encore discret, Salon 1999, avec son attaque nette, a cette grâce juvénile qui saisit le palais, lui-même droit, ferme, texturé. Une sophistication toute naturelle qui est un don et qui persiste, à l'image de la bulle crémeuse.

Les saveurs de brioche, de pain de mie, de fleurs blanches, de fruits blancs, d'amande amère se développeront encore. Cristallin en milieu et fin de bouche, il est aussi très long, avec des notes d'agrumes.

Dix ans, c'est tout ce que demande Salon 1999 pour atteindre une maturité éblouissante. Des décennies suivront.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce qui est exquis, délicat, gracieux, subtil à table. Des huîtres chaudes et du caviar d'Aquitaine ; un bar à peine poêlé sur un risotto aux truffes ; des ris de veau aux morilles. Un grand Jambon de Parme, un grand Ibérico, un cœur de parmesan de trente-six mois. Ou seul, avec des amandes grillées.

