

Champagne Salon 1999

サロン1999、悪魔の美貌

プレゼンテーション

サロン1999は、37番目に生まれた20世紀最後のヴィンテージです。予想がつかないような性格ですが、すでにしっかりと頼もしく、この先さらにその可能性を広げていくワイン。今はまだ若くとも、将来輝かしいワインになるだろうという期待がみなぎっています。まだ思春期の少年のような愛嬌がありますが、悪魔のような可愛らしさが極上の美貌へと変わりゆくようなイメージのシャンパーニュです。

ヴィンテージ

シャンパーニュの歴史上、屈指のブドウ豊作年となった1999年。20世紀でも、記録的に温暖な一年でした。暖冬、そして温かい春の後に、雷雨とあられがブドウ畑を襲いましたが、初夏には再度天候に恵まれ、ブドウの開花は6月11日におとずれました。7月頭には少し雨が降り、その後珍しく涼しい日が続ぎ、8月1日には月蝕を迎えました。ブドウの収穫は9月18日に始まり、10月3日、雨の中で終了します。この年は、とてもよく熟したブドウが大量に収穫されました。

テロワール

テロワールか、その年が持つ特徴か。サロン1999は、テロワールとヴィンテージのどちらがワインの特性に決定権を握るか、という問いを私たちに投げかけています。メニル シュール オジェ村特有のテロワールは、石灰質からくるミネラルな風味と粋のよさを表現しています。その一方、この年のブドウに特徴的な深みと優美なまるやかさは、熟しすぎたブドウの嫌味を強調することなしに、バランスよく際立っています。サロン1999は、この双方の力が相乗したシャンパーニュだとも言えるでしょう。それは、自信に溢れた思春期の少年が持つ精神バランスのようでもあります。そんな繊細さこそ、この先長く熟成が続いていくポテンシャルを約束しているのです。魅力的で、異常なまでの愛嬌を持ったワインが誕生しました。

ブドウ品種

Chardonnay 100%

サービス

13C~15C

熟成能力

15年以上

テイasting

色合いは、さりげなく緑がかった淡い黄色。率直な香りはまだ落ち着いていて、口に含むと即座に口腔をとらえ、しっかりとした鮮明な質感が感じられます。自然に洗練された風味は、テロワールとこの年の気候が生み出した賜物と言えるでしょう。

口にふくむとプリオッシュ、食パン、白い花、白桃、アーモンドを彷彿する風味が広がり、透明感のある味わいが後口に残ります。その余韻は柑橘類の風味に変わりながらさらに長く続きます。10年の年月が経ちましたが、サロン1999はこの先もさらに熟成が進み、素晴らしいワインになっていくことでしょう。

料理との組み合わせ

サロン1999には、デリケートで気品のある食材や料理がよく合います。例えば、少し火を入れた牡蠣、アキテーヌ地方産のキャビア、トリュフの入りリゾットを添えたスズキのポワレ、リドヴォーとモリーユ茸。よく熟成したパルマ産ハムやイベリコハム、36ヶ月熟成のパルメザンチーズはもちろん、炒っただけのアーモンドにもぴったりです。

