CHAMPAGNE

SALON

Le Mesnil

Champagne Salon 1999

Champagne Salon 1999: Naturalmente Sofisticado

PRESENTACIÓN

Es bien sabido, Champagne Salon es único y ha nacido bajo el signo de la unicidad: una única variedad de uva, el chardonnay; un solo terruño, la Côte des Blancs; un solo cru, Le Mesnil-sur-Oger; un solo año, su añada. Así es como se lo había imaginado en la década de 1910 Aimé Salon, un genio creador de una noble concepción del champagne, que supo encarnarla en una obra maestra de equilibrio y sensacional elegancia, con los buqués más atrevidos, los tonos dorados que en ocasiones se tiñen de un ligero verde, y una gran dosis de sutileza: el Champagne Salon.

VENDIMIA

La cosecha de uva más abundante de la historia de Champagne y uno de los años más cálidos del siglo. Después de un invierno más bien suave, un comienzo de primavera cálido y una sucesión de tormentas de granizo, el tiempo se recupera y la flor se abre, magnífica, el 11 de junio para los chardonnay. Se anuncian unas vendimias espléndidas. Vinos potentes, profundos, vivos y complejos.

TERRUÑO

¿Qué es este conflicto, este duelo oculto en Salon 1999? ¿Qué es lo que se impondrá sobre lo otro... el "terroir" - terruño - o la añada? Por una parte, la mineralidad cretácea, la viveza propia de la región de Le Mesnil-sur-Oger; por otra, la profundidad y la redondez voluptuosa que se reflejan en el carácter de la añada, sin el exceso de madurez que muestra a veces. Salon 1999 extrae su personalidad justamente de la tensión entre estas fuerzas, de este delicado equilibrio de la adolescencia orgullosa, fruto del potencial de décadas que le aporta su inmensa mineralidad y su joven fogosidad que, sin embargo, es generosa y controlada. Un hermoso carácter y un encanto diabólico.

UVAS

Chardonnay 100%

SERVICIO

Saborearlo apenas fresco entre 13° y 15°.

DEGUSTACIÓN

De un amarillo muy pálido con toques ligeramente verdes, con una nariz viva pero todavía discreta, Salon 1999, con su ataque nítido, tiene esta gracia juvenil que se apodera del paladar, honesto, firme y texturado. Una sofisticación completamente natural que es un don y que persiste, como su burbuja cremosa. A lo largo de los años, se seguirán desarrollando sabores de brioche, de pan ligeramente tostado, de flores blancas, de frutos blancos y de almendra amarga. Cristalino en medio y fin de boca, muy largo y profundo, con notas cítricas.

MARIDAJES

Este champagne cremoso, sugestivo, que concentra todos los rasgos que conforman el Champagne Salon, debe acompañarse de platos intemporales, a la vez sencillos y especiales, como un bogavante "à la nage", una pularda de Bresse a la crema, un carpaccio de vieras, un risotto de trufas... ¿Algo más sencillo? Caviar de Aquitania, botarga en rodajas casi transparentes, un gran jamón Ibérico o de Parma, o algunas lascas del corazón de un viejo parmesano.

Champagne Salon
5 Rue de la Brèche d'Oger - CS40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-salon.fr

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE