



Champagne Salon 2013

Salon 2013, l'insolente beauté

PRÉSENTATION

Quarante quatrième du nom en 120 ans d'existence, Salon 2013 arrive comme un dieu grec à la silhouette ciselée, les muscles longs et fins parfaitement dessinés, prêt à conquérir les cœurs et les palais. 2013 se distingue par sa stature hors norme, il ne passe pas inaperçu au milieu de la foule. A son approche, ses traits s'affinent, sa ligne, ses contours se précisent et attirent par leur beauté. Dix ans d'entraînement auront été nécessaires dans les profondeurs des caves à ce Protée, impressionnant par son physique et son insolente beauté.

LE MILLÉSIME

Malgré un hiver rigoureux et un printemps tout aussi long et froid, la vigne n'a pas à souffrir des gelées en 2013. Un débourrement fin avril se déroule sous d'abondantes pluies qui ne cesseront que début juillet à la pleine floraison. La perspective d'une vendange fin septembre - début octobre se confirme. Pour l'heure, on se concentre sur la vigne, les sols, on observe chaque parcelle, chaque plant réagir différemment et l'on adapte les soins. De fortes chaleurs s'imposent tout l'été avec un ensoleillement spectaculaire. Mais l'orage gronde par endroits et la grêle fait des dégâts épars. L'automne s'installe en force au mois de septembre et parachève une lente maturité des raisins jusqu'aux premiers coups de sécateurs donnés le 1er octobre dans les parcelles Salon. Les volumes amputés par les intempéries et la sélection stricte réalisée à la vendange n'auront pas eu raison de la très belle récolte 2013 déclarée à 13 000 kgs/hectare. Les chardonnays tirent nettement leur épingle du jeu avec de bons degrés et de très belles acidités, une alchimie prometteuse !

SERVICE

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

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Salon 2013 offre une robe étincelante à la lumière naturelle ; dans le verre, les nuances dorées se confondent aux reflets verts, fidèles révélateurs des grands blancs de blancs. Fleurs blanches, tilleul, jasmin et zeste de bergamote composent son bouquet empreint d'une minéralité mesniloise typique. La dimension du terroir se révèle, subtile et profonde. A la fois riche et longue, la bouche montre un équilibre parfait, toute en puissance contenue. La chaleur du millésime est palpable ; en témoignent une structure solide du vin et des arômes ronds et suaves de pomme au four, de noisettes grillées, de caramel au beurre salé. La fin de bouche crayeuse et salivante portée par une bulle évanescence est la signature de Salon. L'origine a le dernier mot, Le Mesnil s'exprime dans ce qu'il a de plus droit, de plus entier, de plus ciselé ; Salon 2013 recèle une force insoupçonnée qui jaillit au grand jour.

ACCORDS GOURMANDS

On ne saurait trop recommander Salon 2013 à table pour mettre tout son potentiel en valeur. Appréciez sa minéralité iodée au contact d'une terrine de saumon aux huîtres en gelée, voyez comme il répond fièrement à la spécialité champenoise du pied de cochon aux ris de veau, testez encore sa texture ronde et soyeuse sur un croustillon au foie gras.

