



Champagne Salon, サロン 2013

シャンパーニュ サロン2013 ため息の出る美貌

プレゼンテーション

120年ものサロンの歴史の中で、44番手にあたるサロン2013。ギリシャ神話に登場する神々のように、長く華麗な筋肉を完璧に鍛え上げたシルエットを備え、我々の心と舌を魅了します。単一という表現の元に生まれたシャンパーニュ、サロン。単一のテロワールであるコート デブラン地区に位置し、ル メニル シュール オジェ村に広がる単一のクリュで育ったシャルドネ。その単一品種のブドウで作った、単一年のワインが、エメ サロンという一人の男が夢見たシャンパーニュです。

2013年ものは、その特異な容姿からも人目を引くワインになりました。よく見ると特徴がより洗練され、輪郭はより正確で魅力的なことがわかります。ため息の出るような美貌を持つプロテウスにも例えられるサロン2013。その偉大なワインは、地下の奥深くで10年間の熟成を必要としました。

ヴィンテージ

シャンパーニュ地方の2013年 秋色のヴィンテージ

2013年は、酷寒の冬の後、それと同じくらい長く寒い春が続きましたが、ブドウの木に霜が降りることはありませんでした。芽吹きを迎えた4月末にはよく雨が降り、それはブドウの花が満開になる7月上旬まで続きました。この時点で、すでに収穫時は9月下旬から10月上旬であることが見込まれました。その間、ブドウの木と土壌を精察し、各区画に注意を払い、各植物の異なる反応を見逃さず、それぞれに適応した手入れを施します。夏はとても暑く、素晴らしい日差しに恵まれましたが、時々雷雨が襲い、雹による被害も確認されました。9月に入るとともに一気に秋が深まり、ブドウの熟成が速度を落とします。サロンの区画では、10月1日に収穫が始まりました。悪天候と収穫時の厳しい選別のせいで、瓶詰めできる果汁の量が減少してしまうことが懸念されましたが、実際には、1ヘクタール当たり1万3千キログラムという素晴らしい量が獲得できました。シャルドネのブドウは見るからに良質で、程よい度数と完璧な酸度を持ち、このヴィンテージは想像以上の力強さが炸裂するだろうと予想されました。

サービス

13C ~15C

熟成能力

15年以上

テイasting

サロン2013は、自然光の中でもキラキラと輝いて見えます。グラスの中で、黄金色がグリーンへの反射と交わり、まさに偉大なブラン ド ブランに特有の色合いを見せます。白い花、リンデンフラワー、ジャスミン、ベルガモットのピールがブーケを構成し、ル メニル村で育つブドウに特有のミネラル感が際立ちます。繊細で深みのある性格を持ったワインを生み出すテロワールの本性がよく表現されました。豊満で余韻の長い味わいは、口の中で完璧なバランスを示し、壮大な力強さを感じさせます。

その温かみは、しっかりとした骨格や、焼きリンゴ、ローストしたヘーゼルナッツ、塩バターキャラメルなどのまるやかで食をそそるようなアロマが、しっかりと表現しています。繊細に消えていく泡と同時に現れる、石灰感と唾液を湧出させるような後口は、まさにサロンの特徴です。起源が全ての答えを持っていました。ル メニルの村が、その率直で頑固で勤勉な特質の中、自分自身を表現しています。変動のない強さを持つサロン2013が、弾け出る特別な瞬間がやってきました。

料理との組み合わせ

サロン2013を最高の状態で味わうためには、どんな料理が最適でしょうか。牡蠣のジュレを添えたサーモンのテリーヌは、海の香りが強いサロンのミネラル感をうまく引き立てるでしょう。シャンパーニュ地方のスペシャリティーでもあるリードヴォーを詰めた豚足ファルシにも十分対応できますし、フォアグラのコロッケは、滑らかなでシルキーな口当たりのサロンとぴったりでしょう。

