



Champagne Salon 2006

Salon 2006, le Romantique

PRÉSENTATION

Tout Salon est un : un seul cépage, le chardonnay, un seul terroir, la Côte des Blancs, un seul cru, Le Mesnil-sur-Oger, une seule année, celle de son millésime. Et pourtant chaque millésime - toute année n'est pas un millésime, seules les plus grandes années le sont -, est différent des autres. Chacun selon les aléas du climat, quelque chose dans l'air, un rien qui peut tout changer : là se forge le caractère de Salon. Et Salon 2006 est un romantique, un lyrique, un exquis fougueux. Il a beau avoir passé ses onze années dans les caves du Mesnil-sur-Oger à vieillir lentement dans le silence et la fraîcheur, il en surgit avec toute la force de la jeunesse, le goût des révoltes. Que de promesses pour les années à venir !

LE MILLÉSIME

Il est vilain, ce mois d'août, froid, pluvieux, après des juin et juillet au mieux de leur forme, soleil et chaleur au rendez-vous. Et puis non, fausse alerte, pas de maladies, ou trois fois rien. Septembre se déploie en force, avec des matins frais et des journées glorieuses, et ainsi pendant toute la vendange, jusqu'au 2 octobre : maturité parfaite des raisins, les moûts rentrés sont magnifiquement dotés en sucre, avec une belle acidité modérée caractéristique du millésime. Les quantités ? ni trop ni trop peu. Résultat : 2006 de Salon, un grand millésime qui promet. Il a la vie devant soi.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

SERVICE

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

DÉGUSTATION

D'abord, attendre. Une fois Salon 2006 débouché, lui laisser un petit temps, pour respirer, s'étirer. Puis le regarder : robe claire, d'un blond aux reflets verts argentés. Les bulles, si fines, montent, régulières, et libèrent des arômes envoûtants, typiques de Salon au réveil. Des notes florales, de zeste d'agrumes, de brioche à peine toastée. Puis viennent dans le verre des notes automnales, noisettes fraîches, pralin, abricot sec, fruits jaunes mûrs. Un grand romantique, toute la fraîcheur de jeunesse lestée d'une expérience vitale. Le mystère, le charme sont là. Savoir être raffiné, mais généreux, aérien mais solide.

L'impression de ce caractère double se confirme en bouche, où la structure est impeccable - question d'éducation. Mais c'est à la fois comme une chair et comme une flèche. Et l'acidité modérée annonce une garde de trente ans - la vie devant soi.

ACCORDS GOURMANDS

Les séductions peuvent être multiples, depuis les fines tranches de Jamón Ibérico, qui font avec Salon 2006 un duo d'enfer, jusqu'à une tarte au chocolat extra-noir, une purée de pommes de terre aux truffes, ou encore de sublimes œufs aux truffes, un carpaccio de thon rouge, tout ce qu'on aime et qui ne pèse pas, au fond.

