CHAMPAGNE

SALON

Le Mesnil

Champagne Salon 2006

サロン2006、ロマンティック

プレゼンテーション
サロンは「唯一無二」という言葉がぴったりなシャンパーニュです。コート・デ・ブラン地区のテロワールに位置するメニル・シュール・オジェ村。そこのクリュで育ったシャルドネ種しか使わず、各ワインに必ずヴィンテージが入るシャンパーニュサロン。その上、より優れた年にしか出荷をしないこだわりが、唯一無二の所以です。
その年の気候が起こす些細な出来事が、すべてを変えてしまう。そんな繊細な環境が、サロンの気質を作り上げるのです。ロマンチックで、情熱的で、興奮に満ちたサロン 2006。静寂の中で時間をかけて熟成させるため、メニル・シュール・オジェ村にあるワインセラーで少なくとも11年の年月が流れます。そんなに長い時間をかけて育てられたにもかかわらず、ワインには若い力が漲り、反逆心のある風味が感じられます。まさに将来が約束されたシャンパーニュです。

ヴィンテージ
太陽と暑さに恵まれた6月と7月の後、肌寒くて雨が多い８月を迎えました。ところが、９月は一転して、朝方はひんやりしていましたが、日中には太陽がブドウ畑を十分に照らします。この天候は、収穫が終わる10月2日まで続き、この年の特徴となる糖分と適度な酸味に恵まれた素晴らしいブドウが収穫されます。収量は、多すぎず、少なすぎず。将来が楽しみなサロン
2006。前途洋々なワインができました。

ブドウ品種
Chardonnay 100%

サービス
13C ~15C

熟成能力
15年以上

テイスティング
急がないこと。サロン 2006の栓を抜いたら、一呼吸し、肩の力を抜いて、しばらく待つことが大切です。それから、ゆっくりグラスに注いで下さい。色合いは、銀色がかった緑色の煌きを見せる明るい黄金色。開栓直後のサロンに特有の、魅惑的な香りが立ち込め、安定した細かい気泡が力強く立ちのぼります。はじめの香りは、フローラル、柑橘類のピール、わずかにトーストしたブリオッシュ。そして、新鮮なヘーゼルナッツ、プラリネ、ドライアプリコット、熟した黄色の果実といった、秋のアロマが立ち込めます。生命力を備えた若狭がもたらすような、新鮮味が高貴でロマンチックな印象を受けます。そでには、ミステリーさと魅力性が同居しています。洗練さに長けて、寛大で軽やか。それでいて頑健。これらの相反する特徴を合わせ持つサロン 2006の印象は、口に含んだときに確信となります。完璧な骨格からは育ちの良さを感じさせ、温かみもあるかと思うと、矢のような辛辣さも感じさせるワイン。ちょうど良い酸味が、30年間熟成できるワインであることを告げており、将来が大変楽しみなワインです。

料理との組み合わせ
サロン 2006にあう料理や食材は数々あります。薄くスライスしたイベリコハムとは最高なデュオを組みますし、濃厚なブラックチョコレートのタルトやトリュフ風味のポテトピューレ、あるいはトリュフを入れた卵料理やまぐろのカルパッチョなども最高です。

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

4933YJ