

Champagne Salon 1988

Salon 1988, Finesse et Puissance

PRÉSENTATION

Une grande expression de Salon : le millésime 1988

Salon millésime 1988, c'est le champagne Salon par antonomase, c'est-à-dire qu'il résume en lui les plus belles qualités de Salon : finesse et puissance – arômes subtils, changeant, se développant au nez, au palais, évoluant dans le verre et en bouche mais, en même temps, présence du vin, comme on parle de la présence d'un être, de son aura. Le Salon 1988 en impose par sa complexité, cette faculté de surprendre qui fait le charme des grands séducteurs. Mais aucun don-juanisme chez lui : c'est vrai, un franc, un fidèle, un grand amant !

LE MILLÉSIME

Après un hiver doux et particulièrement pluvieux, les mois secs et arrosés alternent jusqu'à la maturation. La période végétative de la vigne est donc gratifiée d'une pluviosité normale et d'une insolation assez élevée. Les vendanges se déroulent par beau temps, hormis quelques averses éparses. Si les qualificatifs « banal » et « moyen » reviennent souvent pour illustrer le déroulement de l'année 1988, les vins vont au contraire, surprendre, et affirmer progressivement une forte personnalité. 1988 est donc un millésime remarquable qui concilie finesse et puissance.

À LA VIGNE

Surprises, oui, car, parlons climat, l'année fut normale, banale, alternance de pluies bien réparties et de bon soleil le printemps venu, une floraison sans drame, une nouaison tranquille, enfin de belles vendanges de raisin mûr, en quantité raisonnable, sans trop, au 26 septembre, sur la Côte des Blancs. Somme toute une année normale... pour un vin superbe de complexité. On pense à cet élève terne qui passe inaperçu toute l'année pour révéler son génie et faire des étincelles à l'examen final !

CÉPAGES

Chardonnay 100%

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Dans le verre tulipe, une transparence d'or clair brille, où s'élève une mousse fine qui forme une belle cheminée montant, lente, et s'épanouissant en un disque persistant.

Le nez s'en mêle : chaleur briochée et toastée, truffe, avec le contrepoint des agrumes confits soutenus par un note citronnée ; au deuxième verre, le grand large de l'océan. On aurait envie de caviar pour aller avec ce vin-là.

En bouche, goûté point trop froid pour que se développent ses subtilités, aéré comme il faut, le Salon 1988 a la fraîcheur et l'élégance soyeuse et ronde, miellée, faites d'une alliance d'agrumes et d'arômes crémeux et grillés de chardonnay mûr, qui portent à leur perfection les qualités du millésime 1988 en Champagne.

Puis c'est une cascade d'arômes secondaires, des trilles, des enchantements, des crescendos : on n'en finirait pas des correspondances, on pense à Mozart...

Salon typique, long en bouche, net, clair, au dosage léger. Merveille que ce Salon millésime 1988 qui allie la finesse et la puissance, dans une plénitude qui ravit comme un opéra.

