



Champagne Salon 2012

シャンパーニュ サロン2012 微笑み

ヴィンテージ

温暖な日々から始まった2012年の冬も、2月に入るとマイナス10度から20度まで気温が下がり、霜が降りました。しかし、3月に入ると穏やかで温かい日々がおとずれ、発芽の気配が感じられます。4月は、日中の降水量が多く、夜間は快晴だったために寒く、霜も降りました。雨は7月まで続き、ブドウの生育が心配されました。開花中に寒波がおとずれ、曇りの日が続きます。しかしよいよ8月になって、上旬は猛暑と言われるほどの晴天がおとずれました。その結果、ブドウの実には水分を含んだままのものや、乾き切ったものなどがまちまちで、十分な豊作は期待できそうにありませんでした。そんな懸念の中、9月17日にメニル村から収穫が始まりました。

自然はいたずらなものです。絞られたブドウは、タンクの中で華麗な果汁となり、素晴らしいポテンシャルが予想されるワインへと変身したのです。まるで、ワインが「私の勝ちだ!」といったような微笑みを見せているようです。糖分、美しい酸味、壮大な熟成ポテンシャル、すべてが揃ったシャンパーニュサロン2012。後はゆっくりと育つのを待つだけです。作り手の微笑みはこんな瞬間に生まれるのです。

ブドウ品種

Chardonnay 100%

サービス

13C ~15C

テイasting

イエローダイヤモンドが持つ無限のファセットのような完璧さへの願望。感動的なテイastingが導くデリケートなサプライズ。光の中で輝く澄んだ金色と透明で繊細な緑色。香りはまずミネラル感。そしてサロンに特徴的な石灰質感、フルーティーな香り、そしてバラのドライフラワー。余韻は々と続き、新鮮さ、ボディを持ちながらもスレンダーな口当たり、そして率直で高貴な酸味。これらの完璧な格から、何十年もの輝かしい熟成ポテンシャルが予想されます。また、空気に触れさせることで、パイナップル、ライチ、軽いスモークの香りが広がります。愛らしく魅力的でミステリアスな微笑みを持つサロン2012。それはまるで、謎に包まれたモナリザの微笑みのようです。正反対のものが共に勝利する同盟、甘い恋愛戦争。サロン2012の愛。舞い上がる炎のような、笑顔の輝きをお楽しみください。

フード&ワインペアリング

果てしなくピュアな味わいのサロン2012は、ストレートなミネラル感が強い料理や食材との相性が良いでしょう。例えば、ラングスティーヌのタルタル、昆布でマリネしたホタテ、キャビア。海の幸では、イシピラメの味噌ローストにオランダーズソースを添えた一品、山の幸では、コレーズ産の仔牛のフィレにホワイトアスパラガスとモリユ茸を添えた一品などがおすすめです。しかしこれら以外にも、いろいろな材や料理と合わせてみてください。微笑みながら、夢を見て、愛しながら。

熟成能力

15年以上

