



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

熟成能力

15年以上

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。

料理との組み合わせ

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、イシビ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ー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。

