



Champagne Salon 2015

シャンパーニュ サロン2015 起源

プレゼンテーション

45代目にあたるサロン2015は、再生や復活といった表現に同調します。今まで大切にしてきた基盤を思い起こさせてくれるようなワイン。それはまるで、大胆な先見の明を持ったエメ・サロンが、初の傑作を生み出した1905年まで、私たちをタイムスリップさせてくれます。ル・メニル・シュール・オジェ村の単一クリュで育つシャルドネのみで作られたヴィンテージワインは、最高の年にしか造られません。当初、エメ・サロンは自分自身と友人たちのためだけにこの特別なシャンパーニュを考案しました。しかし、瞬く間に1920年代の美食家たちの羨望的となったのです。

ヴィンテージ

長くまばゆい2015年の夏

穏やかで雨の多い秋の後に続いた冬は典型的で、霜が降りるのも稀でした。そして雨の多い春が訪れ、シャルドネは4月14日から蕾を出します。5月中旬から始まった干ばつは8月中旬まで続き、豊富な日照量と相まって、シャンパーニュ地方はまばゆいばかりの気候条件を迎えました。シャルドネの開花は6月11日に始まります。8月に入ってブドウが熟し始め、数日後に続いた救いの雨が涼しい気温をもたらし、慎重かつ確実にブドウが成熟するための環境が整います。そして9月8日に収穫が始まる頃、ル・メニル・シュール・オジェ村には太陽が戻ってきました。2015年の夏は、干ばつと日照に関しては記録的な年でした。その結果、ブドウは見事に成熟し、当時からすでに素晴らしいヴィンテージが約束されていたのです。

仕様書

糖分添加: 6 g/l

サービス

13度から15度

熟成能力

15年以上

テイasting

抜栓した瞬間から、サロン2015は私たちの五感全てを魅了します。きらめくゴールドの色合いはグリーンとシルバーのハイライトによって引き立てられ、きめ細かい泡が優雅で刺激的に炸裂すると同時に、白い花、菩提樹やスイカズラなどのはっきりとしたデリケートなアロマが発散します。そして常に遍在する白亜質の香り。雄大で生き生きとした口当たりは、塩味と爽快感の完璧なバランスをもたらし、テロワールの真髄を呼び起こします。濃厚かつエレガントな味わいは豊満さと繊細さを同時に持ち合わせ、それは土地と時間を語り続けています。

料理との組み合わせ

その多層的な性格は、サロン2015が美食シーンにぴったりのグルメワインであることを代弁しています。アペリティフに、姉妹メゾンのドゥラモット、ブラン・ド・ブランで味覚を整えた後、食卓ではこの偉大なワイン、サロン2015の定番です。

例えば、バスク産の黒豚から作られたジューシーなキントア生ハム、新鮮なハーブの香りが清々しいパルミジャーノ・レッジャーノ・ディ・モンターニャ、備長炭で軽く燻った大ぶりの生牡蠣などは、サロン自身が保ち備えている、海の香り、塩分、スモーキーな面をうまく引き出してくれます。

さらに、サロン2015の特徴の一つである白亜質の風味は、うま味が味覚を喚起する料理を魅了します。フランス・ガストロノミー界を代表するシェフ、セバスチャン・プラスが作る、ロット産のヘーゼルナッツをまぶしたスズキのグリルの一皿などは、サロン2015の果てしない可能性を不動のものとする料理の一つです。

