

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon 1990

Salon 1990, le millésime séduction

LE MILLÉSIME

Hiver doux et humide, gelées printanières, sécheresse au printemps, insolation exceptionnelle. Suite à un hiver clément, le débourrement est précoce. Avec une telle avance tout le monde redoute le gel de printemps, crainte concrétisée en 2 vagues, les 5 et 19 avril. 12 000 hectares, soit 45% du vignoble, sont touchés plus ou moins gravement. En outre, les vignes gelées étonnent de nouveau par la miraculeuse fertilité de ses contre-bourgeons. Après un mois de juillet perturbé au départ, l'été se poursuit sous la chaleur, avec cependant des températures et des précipitations proches de la normale. Par contre, l'insolation est exceptionnelle. Les chardonnays sont ouverts entre le 11 et le 15 septembre. La maturité des raisins est remarquablement homogène. Le rapport sucre/acidité totale est proche de l'idéal. Les vins sont superbes.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DÉGUSTATION

Le millésime 1990 est sûrement l'un des plus grand millésime produit par Salon.

Il est seulement le 33^{ème} millésime produit depuis la création de la maison : un doré soutenu et profond, une effervescence fine et délicate.

Une explosion aromatique de tilleul, d'épices, d'oranges confites, très floral, qui lui confère un nez d'une grande fraîcheur.

La bouche est structurée, avec une acidité toujours présente mais sans agressivité qui lui permettra de vieillir bien au-delà de 20 ans.

Un vin ample et délicat, gras et rond, dense et élégant.

Un monument

