

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.

A LA VIGNE

1990 est un millésime qui débute mal. Une première gelée le 5 Avril dans la Côtes des Blancs. Puis, une deuxième vague encore plus meurtrière le 19 Avril. Au total 45% du vignoble est touché.

La floraison précoce est gênée par de mauvaises conditions climatiques, qui entraîneront coulure et millerandage.

Et finalement le rêve : d'exceptionnelles conditions de maturations accompagnent le grossissement des grappes et ceci jusqu'à la cueillette, sans connaître de fléchissement.

Les vendanges débutent le 14 Septembre au Mesnil-sur-Oger. Le chardonnay est d'une exceptionnelle homogénéité, des degrés alcooliques et de l'acidité constituent la caractéristique majeure de ce superbe millésime.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DÉGUSTATION

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

Il est seulement le 33ème 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

