

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil

Champagne Salon 2004

Salon 2004, la sérénité du volcan

PRÉSENTATION

Salon est unique. Il est le fruit d'une grande idée, d'un désir dépassant les habitudes et les acquis installés en Champagne. Dans les années 1900, un homme, Eugène-Aimé Salon, esthète amoureux fou du champagne, a voulu ce champagne d'une seule année, d'un seul cru, Le Mesnil-sur-Oger, au coeur de la Côte des Blancs, d'un seul cépage, le chardonnay. Miracle du premier Blanc de blancs, l'un devient multiple : une bouteille de Champagne Salon est un chef-d'oeuvre de complexité vouée au seul et unique plaisir.

LE MILLÉSIME

L'année 2004 est tardive en Champagne, et même au Mesnil-sur-Oger, terroir légendaire de la Côte des Blancs, là où l'équilibre sucre-acide est parfait. Or, la lenteur n'empêche pas un trop-plein raisin. En juillet, décision est prise de «vendanger en vert», pour une meilleure concentration du fruit. Dans un mois d'août, frais, pluvieux, les raisins peinent à mûrir. Enfin, le 2 septembre, le soleil est au rendez-vous. Glorieux, efficace, il porte une récolte abondante, mais maîtrisée, à un taux de maturité inespéré accompagné d'une remarquable acidité jusqu'au 23 septembre, début de l'automne et des vendanges. C'est une explosion des forces concentrées de la vigne. Une éruption de qualité espérée, attendue, s'est préparée un an durant sous la terre, dans les ceps, sol, vent, pluie, soleil réunis : un champagne comme un volcan, dans l'attente, donnant, en toute sérénité, comme par surprise, sa vraie nature, le millésime 2004 de Salon.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

SERVICE

Le déguster, le boire à peine frais, entre 13° et 15°.

DÉGUSTATION

Salon 2004 : droiture minérale, continuité, sérénité, en marche vers l'éblouissement. Dans le verre, la robe claire à reflets verts, la bulle fine avec la présence d'un cordon persistant, typique du millésime, font de Salon 2004 une précieuse promesse.

L'attaque vive et franche, la fraîcheur, la minéralité intenses ne démentiront pas l'attente, qu'a confortée le nez impressionnant de notes minérales, de pierre à fusil, de cailloux, de thé fumé, avec une touche mentholée. Un nez très iodé, marin, où les algues ne sont pas absentes, on les attendait. On songe à des falaises de basalte, une Chaussée des Géants, créée par d'anciens volcans, battue, érodée de fortes vagues. Le temps a fait son oeuvre, le soleil, la terre, l'eau, l'air, travaillés à la vigne, ont ouvert ce Salon 2004 porteur de futur assuré, sûr de lui.

La bouche est droite, en pointe, avec une très belle acidité, beaucoup de pureté. Avec la salinité magnifique de ce grand Blanc encore dans sa jeunesse apparaît en bouche le chardonnay mûr et surgit à petit bruit un effet brioché, de pain, de levures fraîches. Le vin s'arrondit à mesure qu'il s'oxygène et dévoile une belle vinosité, un arrondi qui équilibre l'acidité. Et la fin de bouche se clôt sur une pointe d'amertume, signature des plus grands vins.

ACCORDS GOURMANDS

De l'extrême simplicité - fruits de mer, pain de campagne et beurre salé - au plus élaboré turbot sur un crémeux aux huîtres, pour retrouver la saveur de noisette, des électriques belons au homard nature, aux préparations aux algues japonaises, les saveurs iodées feront un élégant compagnonnage avec Salon 2004 que le gras noble et riche d'un grand jambon, Parme ou Ibérico, en un contraste bienvenu, saura exalter.

Champagne Salon

5 Rue de la Brèche d'Oger - CS40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-salon.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



BGJ17F