CHAMPAGNE

SALON

Le Mesnil

Champagne Salon, AOC Champagne Grand Cru, Effervescent Brut, 2004

サロン2004、噴火前の火山

プレゼンテーション
比類のないシャンパーニュ、サロン。それは、シャンパーニュ造りの常識と慣習を破るような野心と、偉大な構想から生まれました。1900年代に、シャンパーニュをこよなく愛する審美家、ウジェーヌ=エメ・サロンが生み出したワインは、コート・デ・ブラン地区の中心部に位置する、メニル・シュール・オジェ村の単一クリュで育った、同一年に収穫された単一品種シャルドネのみで造るという、こだわりのワインです。史上初のブラン・ド・ブランであるシャンパーニュサロンは、この単一性から絶妙に複雑な味わいを生み出し、お祝いのシーンにぴったりのシャンパーニュです。

ヴィンテージ
2004年、シャンパーニュ地方は全体的にブドウの熟成が遅れ、それは糖分と酸味が絶妙のバランスを見せるコート・デ・ブラン地区の伝説の地、メニル・シュール・オジェも例外ではありませんでした。しかし、実りが遅いからと言って、豊熟なブドウができないと言うわけではありません。7月には、より凝縮した実を得るために余分なブドウの房を若いうちに切り落としてしまう、グリーンハーヴェストの作業が行われました。涼しくて雨がちな8月の間は、ブドウの熟成が進みませんでしたが、9月2日から、ようやく晴天に恵まれました。太陽は惜しみなく輝き、行き届いた管理下でブドウは大量に実をつけます。ブドウは酸味も充分に含む、最高な成熟度を見せ、秋風が吹き始める9月23日に、収穫が始まりました。ブドウは、凝縮されたエネルギーが爆発したかのような出来ばえでした。そして、期待どおりの品質が溢れ出します。土壌、風、雨、日光の自然条件が反映し、長い準備期間を経て出来上がった、火山を思わせるシャンパーニュサロン2004。完全なる清澄さを湛え、自らの本質を現す時をひそかに待っているかのようです。

ブドウ品種
Chardonnay 100%

サービス
13C ~15C

熟成能力
15年以上

テイスティング
緑色に反射しながら、グラスの中できらめく淡い色合い。長くしっかり立ち上る細かい気泡は、深い味わいを約束するサロン2004の特徴です。火打石、石、燻した茶葉といったミネラルの風味に、ほんのりメントールが混ざりあった印象的な香りを放ち、口に含んだ瞬間は活きいきとして爽やか。期待どおりの強いミネラル感には、潮や海藻の香りも感じられます。それは、かつて火山によって形成され、荒波に打たれ侵食された玄武岩の崖、アイルランドのジャイアンツ・コーズウェーを彷彿とさせます。太陽、大地、水、空気がブドウ畑に働きかけ、時間が完成させた作品、サロン2004は、今後の熟成にも確かな自信を持っています。

料理との組み合わせ
ごくシンプルに、シーフード、田舎風パンと塩バターに合わせるだけでも十分楽しめますが、牡蠣のクリームソースを添えたヒラメ料理、ヘーゼルナッツを添えたオマール海老の料理や、ワカメとブロン種の生牡蠣などと合わせても、美味しくいただけます。また、パルマ産ハムやイベリコハムといった、名高い生ハムが持つ気品高く濃厚で豊かな食材とも、風味の相乗効果が期待できるでしょう。

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

BGJ17J