

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil

Champagne Salon 2004

Champagne Salon 2004: la añada de la serenidad.

PRESENTACIÓN

Salon es único. Es el resultado de una gran idea, de un deseo que va más allá de la herencia y la tradición de la región de Champagne. En la década de 1900, un hombre llamado Eugène-Aimé Salon, esteta perdidamente enamorado del champagne, quiso crear este champagne de una única añada, de un único terruño (Le Mesnil-sur-Oger, en el corazón de la Côte des Blancs) y de una única variedad (el Chardonnay). Como por obra de milagro, a la unicidad del Chardonnay respondió la multiplicidad de las sensaciones: una botella de Champagne Salon es una obra maestra de complejidad enteramente consagrada al placer.

VENDIMIA

El año 2004 fue tardío en Champagne, como también lo fue en El Mesnil-sur-Oger, terruño legendario de la Côte des Blancs donde el equilibrio azúcar-acidez resulta perfecto. No obstante, la lentitud no impidió un exceso de racimos en la vid. En julio se tomó la decisión de realizar una "vendimia en verde" para obtener una mejor concentración de la fruta. Con un mes de agosto fresco y lluvioso, las uvas tuvieron dificultades para madurar. Por fin, el 2 de septiembre el sol hizo acto de presencia. Glorioso y eficaz, trajo consigo una cosecha abundante, pero controlada, con un índice de madurez inesperado acompañado de una notable acidez hasta el 23 de septiembre, inicio del otoño y de la vendimia. El resultado fue una explosión de las fuerzas concentradas en la viña. Una erupción de calidad esperada, deseada, preparada durante un año bajo la tierra y en las cepas gracias a la acción conjunta del suelo, el viento y la lluvia: un champagne como un volcán, a la espera, ofreciendo con total serenidad, como por sorpresa, su verdadera naturaleza: la añada 2004 de Salon.

UVAS

Chardonnay 100%

SERVICIO

Saborearlo apenas fresco entre 13° y 15°.

DEGUSTACIÓN

La boca es recta, en punta, con una acidez muy agradable y una destacada pureza. Con la magnífica salinidad de este gran Blanc de blancs, todavía en su juventud, pone de manifiesto en boca las características de la uva Chardonnay madura y poco a poco surge un efecto de brioche, pan y levaduras frescas. El vino se redondea a medida que se oxigena y desvela una espléndida vinosidad que equilibra la acidez. El final en boca se cierra con una ligera nota de amargura, característica de los mejores vinos. Fantástico revelador del terruño del Mesnil-sur-Oger y testigo privilegiado y duradero de un año sorprendente, obra en su conjunto de los cuatro elementos, de la mente, el corazón y la mano del hombre, Champagne Salon 2004 es un volcán sereno que despliega sus virtudes en la copa, la nariz y la boca: tremendamente humano.

MARIDAJES

Desde la extrema simplicidad (mariscos, pan rústico y mantequilla salada) hasta el rodaballo más elaborado sobre una crema de ostras, para rescatar el sabor de avellana; desde las eléctricas ostras belon con bogavante al natural hasta las preparaciones con algas japonesas... Los sabores yodados harán un elegante maridaje con Salon 2004, que también sabrá sublimar la grasa noble y rica de un gran jamón de Parma o Ibérico, en un armonioso contraste.

