

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil

Champagne Salon 1983



Salon 1983, sous le signe de la fraîcheur

L'HISTOIRE

Chez Salon, seules les années d'exception sont jugées dignes de produire un millésime. Et cela n'arrive qu'environ tous les trois ans. Aussi, il arrive rarement que deux grandes années - en qualité et en quantité - et donc deux millésimes se suivent. Ce fut le cas en 1928 et 1929. On connaît aujourd'hui le phénomène avec 1982 et 1983.

LE MILLÉSIME

Bien que le printemps soit particulièrement détestable, la végétation de la vigne n'en souffre pas. Le démarrage végétatif s'en est trouvé retardé. Les vendanges ont lieu à partir des 26 et 29 septembre et 3 octobre selon les cépages. Le degré moyen était de l'ordre de 9 et l'acidité totale de 8,5. Les chardonnays se caractérisent par une finesse et une certaine rondeur assez surprenantes.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

SERVICE

Pour garder intact son caractère, on servira le champagne Salon non pas glacé mais à température de cave, idéalement comprise entre 10 et 12°. Avant la dégustation, laisser la champagne s'aérer quelques minutes dans la verre que l'on choisira de préférence assez évasé, proche de la forme « tulipe ».

DÉGUSTATION

Salon, toujours le même, toujours différent : le millésime 1983.

Avec sa couleur jaune d'or, de bonne intensité, son nez typé, complexe, aux arômes fruités de figue fraîche, de bergamote, d'anis, mais aussi de pain grillé, de beurre, de vanille, de cire, une bouche soutenue par des notes de fruits confits et de fruits secs, le millésime 1983 de Salon est riche, crémeux, puissant, superbement frais à l'attaque. C'est un vin tout en force, long en bouche. La bouche en est fine, fraîche et persistante.

On a pu dire de lui que c'était "l'expression noble du chardonnay bien travaillé", qu'il était un vin de "grande race".

ACCORDS METS-VINS

Sa richesse, la complexité de ses arômes ainsi que son exceptionnelle longueur en bouche permettent de déguster le champagne Salon comme un très grand vin. A l'apéritif ou pour accompagner un dîner tout au champagne, on lui associe volontiers des mets fins et légers tels que les belons, le caviar, les nages de poissons et de crustacés, les coquilles Saint-Jacques, le foie gras, les viandes blanches...

PRESSE & RÉCOMPENSES

""brillant et lumineux, un bouquet de sous-bois, cèpes, terre mouillée, boîte à cigares, compotée de coings, une bouche soyeuse, une belle harmonie et huit ans à venir""

JDD supplément champagne Decembre 2006,, 01/12/2006

