

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil

Champagne Salon 2002

Salon 2002, l'âme de Salon

PRÉSENTATION

On le sait, Champagne Salon est né unique, sous le signe de l'unique : un seul cépage, le chardonnay, un seul terroir, la Côte des Blancs, un seul cru, Le Mesnil-sur-Oger, une seule année, son millésime. Il est tel que l'a imaginé dans les années 1910 Aimé Salon, un génie créateur d'une idée du champagne - la plus haute - qu'il sut incarner dans un chef-d'œuvre d'équilibre et d'éblouissante élégance, éclatant en bouquets fous, colorés d'or à peine frotté de vert, parfois, et subtils tout à la fois : Champagne Salon.

Le millésime 2002 en est l'icône.

VIDÉO DE PRÉSENTATION

<https://www.youtube.com/watch?v=S0FhNQI765k>

LE MILLÉSIME

Quelle année, 2002 ! En Champagne, particulièrement au Mesnil-sur-Oger, l'alternance de temps frais, doux, pluvieux et sec, cette année-là, est frappante : pas de grandes gelées terribles, pas de pluies ravageuses, presque pas de grêle. La vigne en est on ne peut plus saine. Les mesures de pollen à la floraison annoncent une récolte presque trop abondante, et les grappes prennent du poids ! La qualité risque de ne pas être au rendez-vous ? Les vigneron avisés allègent les ceps. Arrive le grand été qui met de l'ordre à tout ça, de belles journées chaudes concentrent les grappes qui deviennent idéales. La vendange débute à la mi-septembre, le 16 au Mesnil-sur-Oger, sous un ciel bleu éclatant et dans un petit froid. Le chardonnay récolté en exacte quantité se révèle riche et puissant, chaque baie mémoire d'un climat.

Que l'homme s'en mêle - la main, l'art, l'amour -, et voici que naît un vin affûté, précis, équilibré, scintillant, fascinant comme un sabre de samouraï. Car l'image de la bataille ne saurait manquer devant l'insolente vigueur, la tension sereine, sûre d'elle, que recèle le millésime 2002 qu'il nous revient de savourer maintenant. L'âme de Salon, oui, et aussi sa victoire.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

SERVICE

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

DÉGUSTATION

D'or pâle nué de vert, un nez complexe de fleurs d'oranger à peine miellées, agrumes confits, madeleine sortant du four. La bouche est fine, longue mais directe, nerveuse et retenue à la fois, exacte dans son élégance. Le geste de la lame du sabre de samouraï tranchant une tige de fleur qui s'envole haut, très haut, et retombe lentement. Un grand romantique bien armé, ce Salon 2002.

Son audace, alliée à sa puissance, lui assure un équilibre de danseur.

ACCORDS GOURMANDS

À ce champagne crémeux, suggestif, rassemblant en lui tous les traits qui font le Champagne Salon, il faut des mets intemporels, aussi simples que rares, un homard à la nage, une poularde de Bresse à la crème, un carpaccio de coquilles saint-jacques, un risotto aux truffes, une cocotte de veau aux morilles, un bar en croûte de sel. Plus simple ? Du caviar d'Aquitaine, de la poutargue en tranches presque transparentes, un grand jambon de Parme, ou un Ibérico, quelques éclats d'un cœur de vieux parmesan.

