CHAMPAGNE

SALON

Le Mesnil

Champagne Salon, AOC Champagne Grand Cru, Effervescent Brut, 2002

サロン2002、神髄

プレゼンテーション
シャンパーニュ・サロンが、「唯一性」の下に生まれた、唯一のワインであることは言うまでもありません。唯一のブドウ品種であるシャルドネ、唯一のテロワールであるコート・デ・ブラン地区、唯一のクリュであるメニル・シュール・オジェ村、そして単一年のブドウだけを使った、ヴィンテージ。それは、シャンパーニュ造りにおいて、最も高貴な構想を抱いた天才クリエーター、エメ・サロンが、1910年代に思い描いていた傑作です。シャンパーニュ・サロンは、その豊満な香りと、わずかに緑色を帯びることもある黄金色が特徴で、その絶妙なバランスと驚くほどのエレガンスは、まさに天下一品と言えるでしょう。サロン2002は、そんなサロンを象徴しています。

ヴィンテージ
2002年は最高の年でした。シャンパーニュ地方、特にメニル・シュール・オジェ村では、寒気と暖気、雨と乾燥が交互に訪れ、ひどい凍結や豪雨にはあわず、雹やあられもほとんど見られませんでした。ブドウ畑がこれほど健全な状態は、他に例を見ないぐらいでした。開花時の花粉測定では、多すぎるぐらいのブドウの収穫が予想され、その房は日に日に重くなっていきました。期待通りの品質が得られないことを危惧して、慎重なブドウ栽培農家では、若いブドウを早期に刈り入れて量を調整する作業が行われました。夏の到来と共に懸念は徐々に薄れ、晴天の暑い日々のおかげで、理想的なブドウが実りを見せます。シャンパーニュ地方のブドウの収穫は、９月半ばに始まりました。メニル・シュール・オジェ村では、少し肌寒い9月16日、真っ青な空の下で採り入れが始まり、必要な量だけを慎重に収穫されたシャルドネは、豊かで力強く、ブドウの一粒一粒が、気候を記憶しているかのようでした。人が手をかけ、技術を施行し、愛情を注いだワイン。明敏で正確で均整がとれ、輝きと魅惑感に溢れる、武士の刀のようなワインが生まれました。圧倒的な力強さ、冷静な緊張感、そしてその自信から、一種の戦闘の場をも彷彿とさせる、2002年のヴィンテージ。　サロンの神髄、そして快勝とも言えるでしょう。

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
わずかに緑色を帯びた淡い黄金色。かすかな蜂蜜香のオレンジフラワーや、砂糖漬けの柑橘類、焼きたてのマドレーヌを思わす、複雑な香り。口当たりは繊細で、余韻が長く続きます。率直で活気もあり、それでいて慎み深く、厳密さが漂うエレガンスを持ち合わせています。武士が、花の茎を切り落す際の、刀の動き。花が高く舞い、ゆっくりと降下していくイメージです。研ぎ澄まされたロマン、それが、サロン2002です。その大胆さは、力強さとともに、ダンサーのような絶妙なバランスをも表現しています。

料理との組み合わせ
このクリーミーで、暗示的で、いかにもシャンパーニュサロン、といったサロン2002には、時代に左右されないシンプルで特別な料理をおすすめします。例えば、オマールの白ワイン煮、ブレス産鶏肉のクリームソース、ホタテ貝のカルパッチョ、トリュフのリゾット、仔牛とモリーユ茸のココット料理、スズキの塩包み焼き、等。もっとシンプルに、といった場合には、アキテーヌ産のキャビア、からすみの極薄切り、パルマ産ハム、イベリコハム、熟成パルメザンチーズを砕片で頂くことも、おすすめです。

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

H9SS9J