CHAMPAGNE

SALON

Le Mesnil

Champagne Salon 2002

Salon 2002, el alma de Salon.

PRESENTACIÓN

Es bien sabido, Champagne Salon es único y ha nacido bajo el siglo de la unicidad : una única variedad de uva, el chardonnay; un solo terruño, la Côte des Blancs, un solo cru, Le Mesnil-sur-Oger; un solo año, su añada. Asi es como se lo habia imaginado en la decada de 1910 Aimé Salon, un genio creador de una noble concepcion del Champagne, que supo encarnarla en una obra maestra de equilibrio y sensacional elegancia, con los buqués mas atrevidos, los tonos dorados que en ocasiones se tiñen de un ligero verde, y una gran dosis de sutileza: el Champagne Salon.

VENDIMIA

¡Qué año el 2002! En Champagne, especialmente en Le Mesnil-sur-Oger, llama la atención la alternancia de tiempo frío, suave, lluvioso y seco, sin grandes heladas, ni lluvias devastadoras, casi sin granizo. La viña no puede estar más sana. Las mediciones de polen durante la floración anuncian una cosecha casi demasiado abundante y los racimos van ganando peso. ¿Se corre el riesgo de que la calidad no esté a la altura? Los viticultores prudentes aligeran las cepas. Llega un gran verano que pone todo en orden, con hermosos días cálidos que concentran idealmente los racimos. La vendimia se inicia en Le Mesnil-sur-Oger el 16 de septiembre bajo un resplandeciente cielo azul y una atmósfera ligeramente fría. La uva chardonnay recolectada en exacta cantidad se muestra rica y potente; cada grano es un concentrado del clima. Interviene entonces la mano del hombre – destreza, arte y amor – para crear un vino acerado, preciso, equilibrado, centelleante y fascinante como un sable de samurai. La imagen de la batalla es la que mejor se refleja el vigor insolente y la tensión serena y segura de sí, esto es lo que encierra la añada 2002 que nos disponemos a saborear ahora. El alma de Salon, sí, y también su victoria.

UVAS

Chardonnay 100%

SERVICIO

Saborearlo apenas fresco entre 13° y 15°.

DEGUSTACIÓN

De oro pálido con matices verdes, una nariz compleja de flores de azahar con un toque amielado, cítricos confitados, magdalena recién salida del horno. En boca es fino, largo pero directo, impetuoso y al mismo tiempo contenido, exacto en su elegancia. El gesto de la hoja del sable de samurai cortando un tallo de flor que se eleva alto, muy alto, y cae lentamente. Este Salon 2002 es un gran romántico dotado de armas. Su audacia, combinada con su potencia, le confiere un equilibrio de bailarín.

MARIDAJES

Este champagne cremoso, sugestivo, que concentra todos los rasgos que conforman el Champagne Salon, debe acompañarse de platos intemporales, a la vez sencillos y especiales, como un bogavante "à la nage", una pularda de Bresse a la crema, un carpaccio de vieras, un risotto de trufas, un guiso de ternera con hongos colmenillas o una lubina en costra de sal. ¿Algo más sencillo? Caviar de Aquitania, botarga en rodajas casi transparentes, un gran jamón Ibérico o de Parma, o algunas lascas del corazón de un viejo parmesano.

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

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE