

CHAMPAGNE

S  
SALON  
*Le Mesnil*



## Champagne Salon 1997

Salon 1997, une sensualité de soie.

Rares millésimes Salon : trente-sept vinifiés en un siècle, et à son apogée de sensualité, le millésime 1997.

### LE VIN

Mono-cépage, mono-cru, mono-année, Salon est créé dans les années 1910 par aimé Salon, un amoureux d'une idée du champagne, la plus haute, qu'il sut incarner dans un chef-d'oeuvre d'équilibre et d'élégance, éclatant en bouquets fous, colorés et subtils à la fois : Champagne Salon.

Chez Salon, quelques rares millésimes choisis pour leur perfection composite sont seuls mis en vente.

Le millésime 1997 figure dans cette avant-garde parfaite.

### A LA VIGNE

Tout au long de l'hiver et du printemps, douceur et froid extrême alternent. Le 11 juin, la pleine fleur est relevée au Mesnil-sur-Oger. Les vendanges débutent le 22 septembre après un été chaud et sec qui a permis une bonne maturation des raisins, elles se dérouleront par un temps estival, mais avec des températures nocturnes négatives.

### CÉPAGES

Chardonnay 100%

### DÉGUSTATION

Bulle vive et fine dans un vin jaune pâle de soleil naissant, presque nacré.

Nez complexe, d'une finesse extrême, intrigant, à la minéralité contenue par des touches de fleurs blanches, d'acacia et d'aubépine. Une volupté légère d'un voile de soie dans la fraîcheur du matin, un charme délicat.

La bouche est pure, faite d'équilibre et de retenue, avec une belle attaque, la bulle danse sur le palais, la mousse est une pure caresse. Une pointe de sel souligne les arômes de croûte de pain, de brioche, de levure, un rien de pommes vertes et de noisettes.

Maîtrise et style, caractère et élégance, fraîcheur vibrante.

Salon 1997 : finesse de la soie, persistance, profondeur et légèreté à la fois, sensualité et féminité assumées. Le déguster, le boire à peine frais, entre 13° et 15°.

C'est alors que se révèle sa richesse, envahissante et subtile.

Volupté assurée.

### ACCORDS METS-VINS

Les mets rares... ou très simples, avec Salon 1997

À cette féminité raffinée, à ce mystère jaune pâle, il faut de ces mets qui allient la rareté, la beauté : la fraîcheur exquise des plus beaux fruits de mer, un carpaccio de coquilles Saint Jacques, un homard à la vapeur et aux légumes de saison, un audacieux risotto à la fraise et au foie gras, ou... plus simplement, un grand Parme, un grand Ibérico, ou un coeur de parmesan de trente-six mois.

