

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon 2007

Salon 2007, lumière vive

LE VIN

Tout Salon est un : un seul cépage, le chardonnay, un seul terroir, la Côte des Blancs, un seul cru, Le Mesnil-sur-Oger, une seule année, celle de son millésime. Chaque millésime - toute année n'est pas un millésime, seules les plus grandes années le sont -, est différent des autres. Chaque année de Salon incarne un rêve de perfection qui respecterait les données de la terre et de la nature. On parle d'élever un vin : c'est exactement ça, l'éducation la plus raffinée dans le respect du caractère, des traits de chacun. Et cette éducation, cette façon de porter le vin jusqu'à son meilleur possible, ce sont les hommes et les femmes de Salon qui le font. Salon 2007, un Chérubin qui serait bien élevé, éblouissant de jeunesse, qui mûrira et vieillira en toute beauté, en tout éclat.

LE MILLÉSIME

Hiver doux, avril superbe, belle floraison de la vigne. Juin-juillet, grand soleil et journées qui n'en finissent pas, la lumière, se réverbérant sur les sols crayeux y laisse une chaleur qui sera nécessaire en un mois d'août frileux. La nature est clémente, il faut vendanger. Et puis non, on arrête, on attend : le soleil s'est installé, et tout change, l'énergie est là, la lumière. Au terme d'une année incertaine, la vigne nous donne des raisins d'une maturité parfaite. Les moûts rentrés, en quantité raisonnable, sont riches en sucre, sans trop, avec une franche acidité. Maintenant, que le temps fasse son office.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 10 ha

Age moyen des vignes: 35 ans

Volume de production: 60 000

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Salon 2007 dans le verre, caresser du regard sa vigueur jaune citron, sa blondeur aux reflets verts, dans des tonalités très pâles. Les bulles sont fines, véloces, à l'image de Salon 2007, une énergie lumineuse en mouvement. Dans le verre, citron, lime, yuzu, notes toniques de lever de soleil, rejointes par la pomme verte, une pointe de thé fumé et d'herbes fraîches qui s'étalent enfin sur des pierres mouillées : ce paysage mouvant, c'est le nez. En bouche s'accroît la pureté, la droiture : le terroir, Le Mesnil, reprend le dessus et s'exprime dans toute sa rigueur unique, sa mémoire caillouteuse. Un choc, un éblouissement à n'en plus finir.

Longtemps durera cette lumière, gardée dans l'obscurité des caves. Elle ne demandera qu'à se lever, l'aurore boréale : Salon 2007.

ACCORDS METS-VINS

Les mers, les océans profonds regorgent de trésors qui s'accordent parfaitement avec Salon 2007, le scintillant. L'huître, sous toutes ses formes, fraîches, gratinées, en espuma... La langoustine, en tempura, le bar en tartare ou en ceviche. La coquille Saint-Jacques, bonheur ultime, poêlée en un éclair. Plus gourmands, un comté de 24 mois ou un brie truffé annoncent le bouquet final d'un feu d'artifice haut en couleur avec Salon 2007.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans



CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon 2007

AVIS & RÉCOMPENSES

Robert Parker
WINE ADVOCATE

96/100

"« The superb 2007 Brut Blanc de Blancs Le Mesnil wafts from the glass with a beautiful bouquet of crushed chalk, lemon oil, crisp green apple, white flowers and brioche. On the palate, it's medium to full-bodied, taut and incisive, with bright acids, a tight-knit core and a brisk mousse, concluding with a long, chalky and bone-dry finish. After the comparatively broad and fleshy 2002, 2004 and 2006 vintages, the 2007 Salon seems to mark a return to a racier, more precise style-though admittedly that's in keeping with the style of the vintage-that makes me anticipate the release of the 2008 all the more eagerly.»"

William Kelley, Wine Advocate, 07/05/2019



Wine Spectator

93/100

"Lightly toasty and fresh, featuring rich notes of peach tart and pastry cream, accented by hints of pink grapefruit pith, chalk and Marcona almond. Delicate and finely knit, with citrusy acidity driving the racy finish. Drink now through 2024. Tasted twice, with consistent notes."

www.champagne-salon.fr"

Wine Spectator, 30/11/2019

JAMES SUCKLING.COM

97/100

"« Such an impressive wine for the detail in every respect. The nose delivers fresh lemon and grapefruit peel, together with white, stony minerals and very, very fresh and light pastry notes. Some grilled hazelnuts, too. The palate is super fine, supple and crisp with attractive, dry, salty minerals on the finish that holds super long, fine and focused. Elegant citrus and light brioche to close. Drink or hold. »"

James Suckling, 02/09/2019

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

96/100

"The 2007 Salon is gorgeous. Weightless, delicate and understated, the 2007 is all class. Today, the 2007 reminds me of the 2004 in its bright, citrus and floral-infused profile, but with a bit more creaminess, mid-palate depth and softer contours, all of which will make the 2007 easy to drink with minimal cellaring. Next to the 2006, the 2007 is quite a bit fresher and more delineated, with none of exuberance, power of tropically-leaning overtones found in its younger sibling."

Antonio Galloni, Vinous, 02/07/2018

Jancis Robinson
jancisrobinson.com

18/20

"Transparency with a really round undertow. No longer the piercing quality of Le Mesnil but something much more accommodating. Tight bead and intricate crochet work but with lift and great freshness."

Jancis Robinson, 20/06/2019

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



MWSRFF

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon 2007

**bettane +
desseauve**

18.5/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 06/01/2020

18.5/20

""Une fois encore, c'est le temps qui révélera ce 2007 à la bouche tendue et énergique, tenue par une finale crayeuse et iodée.""

Les Meilleurs Vins de France 2020 - Le Guide de la Revue des Vins de France, 06/01/2020

