

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%

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.

