

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon 2007

サロン2007、白熟

物語

サロンは、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ル・メニル・シュール・オジェ村、そしてその年に収穫されたブドウしか使わない、というすべてが「唯一」という文字で綴られたワインです。各ヴィンテージによって同じ顔を見せないサロンは、ブドウの状態が最良の年にしかリリースされません。そのため、各ヴィンテージが、土地と自然がもたらす素材を尊重した、夢のような逸品に仕上がるのです。ワインを育てる、とはよく言ったもので、サロンが作られる行程は、各ブドウの性格や特徴を尊重しながら行う、最も繊細な教育とも言えるでしょう。そしてこの教育、つまりワインに本来備わった最良のものを引き出す方法を実行するのは、サロン造りに携わる人々に他なりません。サロン2007は、天使のように愛らしく、育ちの良い子供のようです。若さに輝き、美しく華やかに成熟し続けることでしょう。

ヴィンテージ

穏やかな冬と素晴らしい4月の後、ブドウ畑は美しい花が咲く季節を迎えます。6月、7月は晴天が続き、肌寒かった8月に必要な熱を残しました。寛大な自然に恵まれ、収穫の時を迎えたかのように見えたが、突如晴天の日が訪れたことで、収穫開始が遅延されます。エネルギーと光が、ブドウ畑に再度溢れ出したのです。不安定な年ではありましたが、完璧に熟したブドウが収穫されました。多すぎない程度の豊かな糖分と、率直な酸味を持つブドウ果汁が、適度な量で搾取されました。ここからは、時間がワインをゆっくりと熟成させてくれるはずですが。

ブドウ品種

Chardonnay 100%

サービス

13C ~15C

テイasting

グラスに注がれたサロン 2007 は、淡いトーンの中でレモンイエロー、または緑色の反射光をもつ黄金色が私達の目を楽しませてくれます。泡は繊細で敏捷。活気があってエネルギー溢れるサロン 2007 のイメージそのものです。グラスからは、レモン、ライム、ゆず、早朝を思わせる香りに、青りんごや、ほんの少しだけ燻したお茶や、濡れた石の上に覆ったフレッシュハーブの香りが立ち込めます。口に含むと、純粋さや潔白さを感じられた後で、メニル特有の、小石の多い土壌のテロワールの厳密さが表に出てきます。一つの衝撃、終わることのないきらびやかさが続きます。サロン 2007 が持つ白熟は、セラーの暗闇の中で長期において持続することでしょう。サロン 2007 は、その姿を現せばじめたオーロラを思わせるワインです。

フード&ワインペアリング

海の幸はサロン2007との相性が抜群で、このワインをさらに美味しく引き立てます。生、グラタン、エスプーマなど、あらゆる調理法による牡蠣料理。ラングスティヌの天ぷらやスズキのタルタル、またはセビーチェ。ホタテならさっと焼いたものが最高です。

食事の最後には、24ヶ月熟成したコンテチーズやトリュフ入りのブリーチーズがおすすめです。

熟成能力

15年以上

レビュー&受賞歴

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, its 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

1/2



CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil



Champagne Salon 2007



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

93/100

Wine Spectator

"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

97/100

JAMES SUCKLING.COM

"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

96/100

vinous
Antonio Galloni
explore all things wine

"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

18/20

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

"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

**bettane +
desseave**

18.5/20

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

18.5/20

"Une fois encore, cest le temps qui revelera ce 2007 a la bouche tendue et energique, 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

2/2

