CHAMPAGNE

SALON

Le Mesnil

Champagne Salon 2007

Salon 2007, centellas de luz intensa

PRESENTACIÓN

Los Champagnes Salon son únicos: una única variedad de uva, chardonnay; un solo terruño, Côte des Blancs; un solo cru, Le Mesnil-sur-Oger; un solo año, el de su añada o millésime. Y sin embargo, cada millésime es diferente de los demás: no todos los años dan un millésime, sólo los mejores permiten crear uno. Cada año de Salon encarna un sueño de perfección capaz de reflejar fielmente los atributos de la tierra y de la naturaleza. No por nada se habla de "criar el vino". La crianza es una educación refinada que sabe respetar el carácter y los rasgos particulares de cada individuo. Y esta educación, consistente en obtener lo mejor que cada vino tiene para ofrecer, es la tarea de los hombres y las mujeres de Salon. Salon 2007 se presenta como un Querubín bien educado, resplandeciente de juventud, con un potencial excepcional de maduración y envejecimiento.

VENDIMIA

Un invierno suave, un mes de abril ideal y una magnífica floración de la viña. En junio y julio, sol radiante y días largos que impregnan de calor los suelos gredosos, un calor que resulta particularmente benéfico durante el frío mes de agosto. En septiembre, aprovechando la clemencia del tiempo, se decide comenzar la vendimia. Pero no, el sol vuelve a instalarse en el cielo con su luz y energía: entonces merece la pena esperar un poco para la cosecha. Así pues, al término de un año incierto, la viña nos prodiga unas uvas perfectamente maduras. Los mostos, de volumen razonable, se revelan ricos en azúcar, aunque no en exceso, con una notable acidez. Ahora, quien debe hacer su trabajo, es el tiempo.

UVAS

Chardonnay 100%

ESPECIFICACIONES

Graduación: 12 % vol.

ESPECIFICACIONES

Superficie del viñedo: 10 ha
Edad media del viñedo: 35 years old

SERVICIO

Saborearlo apenas fresco entre 13° y 15°.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

Más de 15 años

DEGUSTACIÓN

En la degustación, su vigorosa capa amarillo limón y su dorada belleza de reflejos verdes en tonos muy pálidos convierten a Salon 2007 en una gran promesa. Las burbujas son finas y veloces, a imagen de Salon 2007, una energía luminosa en movimiento. La fase olfativa es un auténtico paisaje cambiante en el que se suceden los aromas de limón, lima, yuzu y las notas tónicas del amanecer. Progresivamente llegan las notas de manzana verde, así como un toque de té ahumado y de hierba fresca que se extiende sobre la piedra mojada. En boca domina la pureza y la rectitud: poco a poco el terruño de Le Mesnil se hace más presente y expresa su rigor único y su memoria pedregosa. Un shock, una erupción interminable de los sentidos.
Esta luz perdurará durante mucho tiempo, protegida por la oscuridad de nuestras bodegas. Y un día, al abrir una botella de Salon 2007, la aurora boreal se levantará majestuosa en el cielo.

MARIDAJES

Los mares y océanos contienen en abundancia tesoros que acompañarán idealmente al centelleante Salon 2007. Las ostras, en todas sus formas (frescas, gratinadas, en espuma...). El langostino (en tempura), la lubina (en tártar o en ceviche). La vieira, colmo de la felicidad, asada

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

MWSRFS

Champagne Salon 2007

vuelta y vuelta... Y como último placer goloso, un queso comté curado durante 24 meses o un brie con trufas anunciarán el bouquet final de la explosión de fuegos artificiales provocada por Salon 2007.

COMENTARIOS Y PREMIOS RECIBIDOS

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

JAMESSUCKLING.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

JancisRobinson.com

18/20

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

MWSRFS

Champagne Salon 2007

"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 + 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 révèlera 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

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

MWSRFS