

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil

Champagne Salon 1995

CHAMPAGNE SALON 1995, Salon Sensuel, Subtil, Superbe

PRÉSENTATION

L'élégance et la complexité du millésime 1995 de Champagne Salon nous conduisent vers des sommets qui confinent au sublime.

LE MILLÉSIME

1995 : une année douce

Ce fut une année sans à-coups, ni stress ni surprise, doucement pluvieuse l'hiver, gentiment ensoleillée au printemps. De la chaleur en été, mais point trop n'en faut.

La vigne prenait ses aises, les grappes en profitaient et grossissaient comme des bébés dodus. On pouvait craindre pour le millésime. Mais c'était sans compter avec le génie du cep, son alliance avec le terroir, la nature, la puissance du chardonnay de la Côte des Blancs.

A LA VIGNE

Les vendanges débutent le 23 septembre au Mesnil-sur-Oger. Les superbes raisins présentent une belle homogénéité et un parfait équilibre entre le sucre et l'acidité.

L'œil et la main de l'homme par là-dessus, son savoir-faire : il n'y avait plus qu'à laisser venir.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DÉGUSTATION

Salon 1995, évanescent et charpenté : la fusion des contraires

D'un jaune très pâle, fin, structuré, aux bulles fines et régulières, à la fois vif et charpenté, son nez est typé, complexe, et offre, sur un fond de mirabelle, des arômes enivrants de fleurs blanches, de chèvrefeuille, de jasmin et de fleurs d'oranger, évoluant peu à peu vers des tonalités de citron et de fruits exotiques.

Il faut s'éblouir de sa couleur pâle, de son sillage d'arômes, le boire à peine frais (entre 13° et 15°). Se révèle alors sa bouche puissante et structurée, avec une attaque minérale qui se prolonge par une finale chaude et très sensuelle.

Proustien comme jamais, Salon 1995, c'est une haie d'aubépines en mai, frottée de soleil, agitée d'un souffle de fraîcheur. Propice à tout.

ACCORDS GOURMANDS

Vertige des mets avec Salon 1995

À ces fleurs, à ces citrons lointains, à ces fruits exotiques, et aussi à cette force, il faut des mets quasi universels. L'ampleur de Salon permet de ces mariages multiples et bariolés. On peut tout oser et des sushis peuvent être chavirants, un risotto aux truffes blanches s'exalte, un grand jambon de Parme ou un jambon Ibérico — simplicité oblige, si noblesse il y a — deviennent vertigineux. Le plus généreux classique sera ébouriffé par son union avec Salon 1995 : pensons à des poulardes de Bresse, mais aussi exquises amertumes des fruits de mer.

Surprises sans fin de la passion Salon !

