

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil

Champagne Salon 1996

Salon 1996, Le sommet Salon

PRÉSENTATION

Mono-cépage, mono-cru, mono-année, Salon est créé dans les années 1905 par Aimé Salon, un amoureux d'une idée du champagne, la plus haute, qu'il sut incarner dans un chef-d'œuvre d'équilibre et d'élégance, éclatant en bouquets fous, colorés et subtils à la fois : Champagne Salon.

Chez Salon, quelques rares millésimes choisis pour leur perfection composite sont seuls mis en vente.

Le millésime 1996 figure dans cette avant-garde parfaite.

LE MILLÉSIME

Rares millésimes Salon : trente-sept vinifiés en un siècle, comme une lente ascension, avec ses pics et ses vallons, et son sommet, son Himalaya, le millésime 1996. Des hauteurs à couper le souffle, des airs raréfiés dans lesquels s'expriment des explosions d'arômes et de fraîcheur.

À LA VIGNE

1996 : la fleur de la Saint-Jean

Un printemps chaud, la fleur qui éclôt juste avant la Saint-Jean, le 21 juin, jour le plus long de l'année. A partir de là va s'épanouir la puissance du chardonnay de la Côte des Blancs. Riche en sucre, avec une acidité élevée, le chardonnay arrive à sa plénitude le 23 septembre, jour des vendanges au Mesnil-sur-Oger.

VINIFICATION

La composition des moûts de 1996 est tout à fait exceptionnelle. Il est impossible de retrouver dans les vendanges passées des caractéristiques analytiques identiques, c'est-à-dire à la fois une telle richesse en sucre et une acidité totale aussi forte. Les caractéristiques des vins de 1996 offrent une perspective de longue garde.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

SERVICE

Ce vin viril, construit, musclé, tout en force contenue - un grand félin, un tigre des neiges - il faut cependant le déguster, le boire à peine frais (entre 13° et 15°). C'est alors que se révèle sa puissance, sa richesse, envahissante et subtile.

DÉGUSTATION

Salon 1996 est un vin d'un jaune pâle, avec des reflets verts, claquant comme ce rayon qui apparaît, sur les océans, dans les grands déserts, aux plus hauts sommets, au lever du soleil, et disparaît en un instant. Avec des bulles fines et actives, il a, ensemble, l'électricité et l'impertinence de la jeunesse, sa nervosité acérée et rapide, et une complexité mature qui s'exprime dans sa richesse d'arômes.

Bouquet d'une subtilité exemplaire d'arômes de pommes vertes, d'abord, puis des agrumes les plus frais, citron, pamplemousse, avec un moelleux de poire, de kiwi. Bouche complexe et fraîche, minéralité à son paroxysme : encore les sommets, les pics vertigineux, l'escalade !

ACCORDS GOURMANDS

Les mets rares, et très simples, avec Salon 1996

À cette force contenue, à ce mystère jaune-vert, il faut de ces mets qui allient la rareté, la beauté. Les amertumes exquises des plus beaux fruits de mer, un homard aux senteurs d'algue, des saint-jacques, une morue fraîche rôtie élaboussées de quelques gouttes d'huile d'olive verte, aussi, plus terriens, un grand Parme ou un grand Ibérico, délicieusement, un parmentier de

1/2



CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil

Champagne Salon 1996

pommes de terre au caviar, et plus classiquement, une casserole de veau aux morilles.

Vivant, nerveux Salon 1996, rayon vert, intrigant, surgissant déjà dans la plénitude de sa personnalité, atteignant déjà les sommets et capable d'y caracoler cinquante ans encore.

