

CHAMPAGNE

S  
SALON  
*Le Mesnil*



## Champagne Salon 2008

Salon 2008, un rêve.

### LE VIN

Champagne porteur de mémoire ! Dans les années 1910, Eugène-Aimé Salon a une vision, un rêve : créer, à partir d'un seul cépage, le chardonnay, révélé dans sa subtilité, d'un seul grand terroir, Le Mesnil-sur-Oger, d'une seule grande année, le millésime.

Sous le signe de l'unique, révéler le subtil et le complexe, le meilleur champagne du monde.

Le millésime 2008 de Champagne Salon est l'incarnation de ce rêve de perfection - en mieux ! Il recèle l'émouvante beauté de la nature, dont le pouvoir a œuvré dans le silence des chais. Là a surgi cet incroyable paysage de saveurs minérales, cette attaque crayeuse en bouche qui perdure, se développe et vous envahit. Là s'est structuré un vin viril que l'on ne soupçonnait pas si haut, là s'est forgée la belle minéralité qui annonce un développement sans fin. Le travail de la nature s'est accompli, l'équilibre est atteint.

### LE MILLÉSIME

Un hiver doux vient avec un printemps pluvieux et un début de juin glacial, alors qu'a débuté la floraison. Mais la vigne est la plus forte et le ciel est avec les vigneron. Juin s'ouvre à sa vraie nature estivale, la nouaison est de bon augure : raisins de qualité, même si la récolte s'annonce peu abondante. La date de la vendange est confirmée par un mois d'août superbe, mais septembre est assez gris au début, d'où d'ultimes craintes. Or, les chardonnays prennent leur temps mais prospèrent, montant en puissance jusqu'au jour de la cueillette, le 17 septembre au Mesnil-sur-Oger, pour les parcelles de Salon.

2008 : une année compliquée qui se révélera unique. Le résultat n'est pas une divine surprise, il est mieux que ça, l'apothéose de la splendeur des chardonnays, du génie du lieu et des hommes.

### SERVICE

Le déguster, le boire à peine frais, entre 13° et 15°.

### DÉGUSTATION

Dans le verre, Salon 2008 c'est tout Salon : diamant jonquille et rayon vert en transparence, au nez, une profondeur aromatique puissamment terrienne, annonciatrice en bouche de cet équilibre fondé sur une solide structure qui lui permettra de développer toute sa complexité. Le caillou est là, minéralité qui vous fouette, exacerbée, acidité crayeuse tour à tour asséchante et salivante, tranchante, longiligne, infinie. Et qui s'ouvre enfin comme une fleur, développant ce charme fou qu'expriment aussi les bulles fines.

### ACCORDS METS-VINS

Tout ce qui est nature, aérien, venant de la terre, de la mer sied à Champagne Salon 2008. Tout lui va, de partout dans le monde, du moment que c'est exquis. Qu'on se souvienne de la cuisine de grand-maman ou de sa première truffe, de ses premières huîtres, de son premier caviar, de son premier ceviche, de ses premiers tempuras avec délice, Salon 2008 sera là, il a l'esprit large et généreux.

