

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil

Champagne Salon 1985

Champagne Salon 1985, Ou l'exception comme une règle

« c'est une grande et rare vertu que la patience, que de savoir attendre et mûrir et tendre à la perfection ». □□□□□ André Gide.

PRÉSENTATION

Patience et longueur de temps sont plus que jamais les maîtres-mots chez Salon :

Quatorze ans... Il a fallu attendre tant de saisons, tant de lustres, avant que le 32^e millésime Salon ne sorte au grand jour, en 1999.

Quatorze années de lent vieillissement pour que s'épanouisse un champagne prodigieux. Quatorze années de Temps comme suspendu dans la pénombre de nos caves du Mesnil-sur-Oger et, au terme de cette longue alchimie, le Temps retrouvé, le Temps magnifié...

LE MILLÉSIME

Un champagne exceptionnel pour un événement exceptionnel.

Ce millésime hors du commun, en quantité très limitée, arrive à point nommé pour célébrer avec bonheur la fin d'un siècle et l'aube d'un nouveau millénaire. Un feu d'artifice d'arômes d'une éblouissante complexité pour accompagner ces instants uniques, un flacon de légende pour enchanter des fêtes qui se doivent d'être inoubliables.

L'année a été terriblement marquée par les gelées d'hiver de janvier (-25°C pendant plusieurs jours). Des ceps ne repoussent pas et plusieurs centaines d'hectares seront à arracher. Des gelées de printemps fin avril accroissent les dégâts dans certains secteurs. Heureusement un temps splendide s'installe à partir du 1^{er} juillet. Si les grappes sont peu nombreuses, le volume qu'acquièrent les baies leur fait atteindre un important poids moyen. La vendange très saine est rentrée dans de bonnes conditions à partir du 30 septembre. Le 11 octobre, tout était pratiquement terminé. On compare la composition des moûts de 1985 à ceux de 1975 qui avaient donné naissance à un grand millésime.

À LA VIGNE

Des conditions exceptionnelles pour un champagne exceptionnel.

L'année 1985 est à marquer d'une pierre blanche. De mémoire de Champenois, on avait rarement vu de pareilles conditions climatiques : une année de tous les extrêmes et de toutes les souffrances pour la vigne.

A un hiver particulièrement rigoureux où les températures tombèrent à -25° pendant plusieurs jours, succéda un printemps capricieux avec de fortes gelées fin avril. Puis la vigne fit sa fleur dans la douceur d'un beau mois de juin que suivit un été chaud, parfois caniculaire.

Les vendanges qui débutèrent le 3 octobre se déroulèrent dans des conditions idéales et donnèrent des moûts d'un degré très satisfaisant, entre 9,5 et 11° et d'un taux d'acidité se situant entre 8 et 9,5 grs par litre.

Hiver rude, gelées tardives et été très chaud : cette combinaison météorologique particulière donna de faibles rendements mais des vins d'une structure époustouflante.

SERVICE

Pour garder intact son caractère, on servira le champagne Salon non pas glacé mais à température de cave, idéalement comprise entre 10 et 12°. Avant la dégustation, laisser la champagne s'aérer quelques minutes dans la verre que l'on choisira de préférence assez évasé, proche de la forme « tulipe ».

DÉGUSTATION

1/2



CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil

Champagne Salon 1985

Une silhouette exceptionnelle.

Le style Salon atteint, avec ce millésime somptueux, l'une de ses expressions les plus abouties, alliant la fraîcheur et le fruité du chardonnay, la puissance et la complexité en une rare harmonie.

Très brillant, d'un or léger et scintillant, Salon 1985 se distingue par son élégance et sa grande complexité. Nez d'agrumes confit et de bergamote, de noisette et de noix, légèrement vanillé.

En bouche : une attaque ferme, avec un rappel de fruits secs, noix, noisette. Une finale d'une longueur infinie, d'une belle persistance, épanouissant des notes vanillées voire de tabac blond.

ACCORDS GOURMANDS

Sa richesse, la complexité de ses arômes ainsi que son exceptionnelle longueur en bouche permettent de déguster le champagne Salon comme un très grand vin.

A l'apéritif ou pour accompagner un dîner tout au champagne, on lui associe volontiers des mets fins et légers tels que les belons, le caviar, les nages de poissons et de crustacés, les coquilles Saint-Jacques, mais aussi les truffes, les morilles, le foie gras, les viandes blanches, le parmesan, les desserts aux fruits frais...

