

CHAMPAGNE

S
SALON
Le Mesnil

CAISSE ŒNOTHEQUE SALON MAGNUM 2008

disponible le 18 Septembre 2019



UN ESPRIT PIONNIER

L'histoire de Salon est avant tout l'histoire d'un visionnaire, d'un pionnier : Eugène-Aimé Salon. Au début du XX^{ème} siècle et à contrecourant de la tradition Champenoise, il décide de créer un vin unique en son temps, fait d'un seul cépage, le Chardonnay, d'un seul cru Le Mesnil-sur-Oger et d'un seul millésime.

En s'émancipant de la tradition de l'assemblage, il choisit de révéler la complexité du terroir des années exceptionnelles, aptes à un long vieillissement. Le grand vin de garde est sa quête absolue.

Un siècle plus tard, Salon réaffirme sa position de pionnier : pour la première fois de son histoire, son millésime 2008, élevé uniquement en magnum, sort des caves du Mesnil-sur-Oger dans une caisse œnothèque de 4 millésimes.

UN FORMAT UNIQUE

2008 fut une année exceptionnelle à plus d'un titre. Si 2008 est la plus petite vendange jamais récoltée chez Salon avec seulement 8000 magnums produits, c'est aussi l'une des plus qualitatives, dans la droite ligne des millésimes légendaires de Salon 1982, Salon 1966 et Salon 1928.

Mais 2008 devait repousser encore plus loin le niveau d'exigence et marquer le XXI^{ème} siècle de son empreinte. Elever le vin exclusivement en magnum s'est alors imposé comme une évidence : le flacon idéal à une maturation lente et délicate ferait entrer Salon 2008 au Panthéon des plus grands vins du siècle.

Les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas : après la très petite récolte de 2008 s'enchaîneront 3 années sans millésime à la hauteur des attentes de Salon. 2009, 2010 et 2011 ne furent pas déclarés. Il fallait agir et prendre des décisions qui engageraient l'histoire de la maison. La première caisse œnothèque de Salon se préparait en cave.

QUATRE MILLESIMES, QUATRE PERSONNALITES

Avec 2008, Salon réalise un « Rêve », tandis qu'avec 2007 brille la « Lumière ». Le « Romantique » 2006 succède à la « Sérénité » de 2004.

Réunis autour d'un dégorgement unique en Janvier 2019, les deux bouteilles de 2004, deux bouteilles de 2006 et deux bouteilles de 2007 sont estampillées d'une mention « édition 2019 » permettant de les différencier de leurs commercialisations antérieures. Le magnum 2008 ne fait pas exception et parachève le rêve d'Aimé Salon : constituer une collection unique de vins de Champagne.



SALON 2008, UN REVE

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.

SALON 2006, LE ROMANTIQUE

D'abord, attendre. Une fois Salon 2006 débouché, lui laisser un petit temps, pour respirer, s'étirer. Puis le regarder : robe claire, d'un blond aux reflets verts argentés.

Les bulles, si fines, montent, régulières, et libèrent des arômes envoûtants, typiques de Salon au réveil. Des notes florales, de zeste d'agrumes, de brioche à peine toastée. Puis viennent dans le verre des notes automnales, noisettes fraîches, pralin, abricot sec, fruits jaunes mûrs. Un grand romantique, toute la fraîcheur de jeunesse lestée d'une expérience vitale. Le mystère, le charme sont là. Savoir être raffiné, mais généreux, aérien mais solide.



SALON 2007, LA LUMIERE VIVE

Les bulles sont fines, véloces, à l'image de Salon 2007, une énergie lumineuse en mouvement. Dans le verre, citron, lime, yuzu, notes toniques de lever de soleil, rejointes par la pomme verte, une pointe de thé fumé et d'herbes fraîches qui s'étalent enfin sur des pierres mouillées : ce paysage mouvant, c'est le nez. En bouche s'accroît la pureté, la droiture : le terroir, Le Mesnil, reprend le dessus et s'exprime dans toute sa rigueur unique, sa mémoire caillouteuse.

SALON 2004, LA SERENITE

L'attaque vive et franche, la fraîcheur, la minéralité intenses ne démentiront pas l'attente, qu'a confortée le nez impressionnant de notes minérales, de pierre à fusil, de cailloux, de thé fumé, avec une touche mentholée. Un nez très iodé, marin, où les algues ne sont pas absentes, on les attendait. La bouche est droite, en pointe, avec une très belle acidité, beaucoup de pureté. Le vin s'arrondit à mesure qu'il s'oxygène et dévoile une belle vinosité, un arrondi qui équilibre l'acidité. Et la fin de bouche se clôt sur une pointe d'amertume, signature des plus grands vins.