

2007 Salon "Le Mesnil" Vintage

Salon - Delamotte



Delamotte og Salon - topkvalitet på hver sit niveau

De store huse som Krug, Roederer, Moët&Chandon med Dom Perignon og Bollinger har flere hundrede års historie i bagagen - Salon har til sammenligning kun en ganske kort historie - i Champagneperspektiv. I 1921 blev huset Salon grundlagt af Eugène-Aimé Salon, der allerede siden 1905 havde eksperimenteret med blanc de blancs produktion med målet om at skille sig ud fra Champagnetraditionen med at blande Pinot Noir og Chardonnay - i dag regnes Eugène-Aimé for skaberen af Blanc de Blancs. Ved sin død i 1943 havde Eugène-Aimé Salon allerede skabt et legendarisk hus. I 1988 blev Salon opkøbt af det familieejede champagnehus Laurent-Perrier, som også ejer Delamotte - der faktisk er verdens femte ældste champagnehus. Hermed blev søsterskabet skabt og selvom de to champagnehuse er striks opdelt og drives som to selvstændige huse med hver deres traditioner og filosofi, så nyder Delamotte godt af de fantastiske markbesiddelser fra Salon.

Pertentlighed

Pertentlighed gjorde lynhurtigt Salon til huschampagne på den legendariske Restaurant Maxim's i Paris og lynhurtigt blev champagnen førstevalg blandt det kvalitetsbevidste klientel i 1920'ernes og 1930'ernes Paris. Pertentligheden skinner også igennem, når man ser på hvor få årgange Salon har frigivet sammenlignet med andre vintageproducenter - fx er Dom Perignon frigivet i 15 af 20 mulige årgange i perioden 1990-2009. Salon er kun frigivet i 8 årgange i samme periode. Man kan således sige at Salon kasserer mere end hver anden årgang - det betyder til gengæld at lillesøsteren Delamotte bliver tilført den absolut højeste kvalitet. I alt er der indtil videre frigivet 41 årgange Salon - 2008 er nr. 42.

Ingen over, ingen ved siden af! Dette er den første tanke en Champagnekender får ved navnet Salon. Dette er en af de sagnomspundne producenter i Champagne distriktet. Salon grundlagdes i 1921 af Eugène- Aimé Salon og fik i løbet af ingen tid et ry som ingen anden. Allerede i slutningen af 20'erne var det "huschampagne" på det legendariske Maxim's i Paris. Siden da har huset ikke set tilbage, fokus har været fuldstændig koncentreret på at opretholde og endda forbedre et legendarisk ry.

Druesorter: 100% Chardonnay

Anbefalet til: Aperitif, de fleste fisketyper, lyst fjerkræ, meditationsvin

Tyson Stelzer - The Champagne Guide: **96 point**

Robert Parker: **96 point**

Wine Enthusiast: **99 point**