



CHAMPAGNE  
**S**  
SALON  
*S. Monville*

## “Le Meilleur Champagne du monde”

Frankfurter Allgemeine Zeitung – 21 October 2017 –  
by Peter Badenhop

  
CHAMPAGNE  
DELAMOTTE  
*Le Meilleur des Vignes depuis 1760*

FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG • 21 OCTOBRE 2017 • N° 245

C'est ça que je veux !

Le meilleur champagne du monde

Je les entends déjà tous : ma femme, qui trouve que chez moi cela vire à l'obsession ; mes collègues, qui me charrient gentiment parce que mes articles parlent toujours d'alcool ; et bien sûr mes supérieurs, qui considèrent que les boissons n'ont rien à faire dans cette rubrique. Mais Salon n'est pas une boisson. Salon est une légende. Salon est le meilleur champagne du monde. Je suis sérieux. Oubliez Louis Roederer, Pol Roger, Krug et Dom Pérignon. Aucune de ces maisons de champagne exclusives ne peut rivaliser avec Salon. Certes, je n'ai jamais goûté un seul de leurs millésimes d'exception en série ultra limitée, tel que le Jéroboam Dom Pérignon or blanc 1995, qui est l'un des vins effervescents les plus rares et les plus chers du monde et dont un seul exemplaire peut coûter jusqu'à 30 000 euro. Ils ne jouent pas dans la même catégorie.

Mais il y a quelques mois, j'ai goûté le Salon 2006. Et, mis à part le fait que j'étais assis juste à côté de Dieter Kürten, l'idole de ma jeunesse - qui, soit dit en passant, est resté exactement le même qu'à l'époque où il animait « Aktuelle Sportstudio » le magazine sportif du samedi -, je dois dire que c'était de loin le meilleur champagne que j'ai bu. Sincèrement ! Ce champagne est d'une harmonie, d'une élégante maturité et d'une somptuosité incomparables, et à la fois d'une jeunesse fraîche et vivifiante, malgré toutes ces années en bouteille. Il conjugue des notes douces d'orange et d'agrumes à des arômes floraux et à des pointes de brioche, de noisette et d'abricot. Cependant il n'a rien de prétentieux ni de clinquant comme tant d'autres champagnes de luxe, sa présentation est sobre et d'une extraordinaire discrétion.

Extraordinaire à l'image de la maison Salon : très petite, elle produit à peine 60 000 bouteilles par millésime. Le Chef de cave vinifie exclusivement des raisins chardonnay sélectionnés, provenant exclusivement du terroir grand cru du Mesnil-sur-Oger, exclusivement en cuves en inox, exclusivement pour une cuvée d'une seule année. Son champagne repose dans les caves de la Maison pendant au moins dix ans pour sa maturation sur lies, avant d'être dégorgé, étiqueté et vendu. Il faut souligner qu'il n'est de champagne Salon que les années où les raisins et le vin de base entrent dans les critères de qualité du chef de cave. Sinon la récolte entière est vendue à la maison-sœur Delamotte de l'autre côté de la rue. Depuis 1905, un Salon « S » est produit en moyenne une fois tous les trois ans et la cuvée de 2006 n'est que le 39<sup>ème</sup> millésime à être arrivé sur le marché. Quiconque souhaite acheter une bouteille doit déboursier au minimum 380 euros, et devra aussi compter sur un peu de chance, puisque le service commercial de Salon ne prend pas de commande, il alloue ses bouteilles. Mes collègues peuvent donc lever les yeux au ciel autant qu'ils le veulent : si jamais je mets la main sur une bouteille de Salon « S », je la boirai tout seul. Ou peut-être avec ma femme.

PETER BADENHOP



L'éclatante discrétion du  
millésime 2006 de la maison Salon