

Champagne Salon 1997

シャンパーニュ・サロン



所有者 Laurent Perrier Group

サロンは、シャンパーニュ地方コート・デ・ブラン地区に本拠を構える世界でも最高級シャンパーニュとして有名なグラン・メゾンです。コート・デ・ブラン地区は、シャルドネの栽培地としてとても有名で、中でもル・メニル・シュール・オジェ村に位置し、この村はグラン・クリュに格付けされています。シャンパーニュ地方全体でも 17 村のみがこのグラン・クリュに格付けされていますので、このシャンパーニュメゾンがどれだけ素晴らしい立地条件にあるかわかり頂けるかと思えます。

(**シャンパーニュでは、各ブドウ生産村に 100%~80%というパーセントでの格付けがなされており、最高ランクの 100% 格付け(グラン・クリュ)は 17 村あります。うち、このコート・デ・ブラン地区にはグラン・クリュ畑が 6 村あります。

また通常、シャンパーニュは、3 種のブドウ品種(ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ)をブレンドして造られますが、サロンはブラン・ド・ブランと言って 100%シャルドネだけを使用し、また最高のブドウがとれた収穫年のみヴィンテージ・シャンパーニュとして生産します。この一世紀の間で 37 ヴィンテージのみという希少性のある最高級シャンパーニュです。(約 10 年に3ヴィンテージの生産量)

サロンの歴史は古く、1911 年まで遡ります。創設者であるウージェーヌ・アイメ・サロン(Hugene Aime Salon)は、根っからのシャンパン好きで、自分の飲むシャンパンを自分で造ってみたいくなり趣味としてシャンパン造りを始め、その趣味が高じて事業へ拡大していきました。彼が情熱を向けたのは、単一畑の単一品種のブドウのみを使って純粋な究極のシャンパーニュを造ることでした。そして商業用に始めて発売されたのは 1921 年でした。

現在はローランペリエ・グループの一部(1989 年より)となっています。

醸造では、通常のシャンパーニュはマロラクティック醗酵(リンゴ酸をまろやかな乳酸へと変化させること)を行いますが、サロンでは一切、行っていません。そのため長期瓶熟成を行い、安定と共にまろやかさを増していきます。また通常、ヴィンテージシャンパーニュと名乗るためには法律で熟成 3 年以上と定められていますが、サロンは 10 年前後(ヴィンテージによりセラーマスターが判断します)と他に例を見ない熟成を経て出荷されるため非常に複雑でコクのある味わいをより増しています。またルミュアージュ(澱抜き作業の一部)も今日機械化されているところが多い中、ここでは人手で丁寧に行っています。

サロン 1997 は、ほのかにゴールドを帯びた黄色に非常にキメ細やかな泡。新鮮なミネラル感に白い花、例えばアカシアなどを感じ、また非常に複雑なアロマがあり、ブリオッシュやヘーゼルナッツなどのコクを思わせます。熟した洋なしなどの果実味。圧倒的に大きなボリュームを持ちながら、きれいな酸、ミネラルとの絶妙なバランスにより上品さ気品のある味わいへと誘ってくれます。しっかりとした骨格、洗練された気品と繊細さを持つ最高級シャンパーニュ。その味わいは多くの人を魅了し続け、今後も語り継がれていくだろうと考えます。

参考情報

土壌 白亜質

栽培面積 自社畑: 1ha

(メニル・シュール・ジェ村の約20栽培者と契約)

栽培品種 シャルドネ

年間生産量 平均 60,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel: +33(0)953459303