

# Champagner-Elite: Der neue Salon 2007

## Auch der DeLamotte zeigt große Klasse

*Von Ludwig Fienhold*

Unter den großen Champagner zeigt der Salon besonders viel Contenance und Grazilität. Die Branche erwartet diese rare Perle mit Spannung, jetzt wurde der aktuelle Jahrgang 2007 in der Ente in Wiesbaden in exklusiver Runde geöffnet. Salon ist grundsätzlich kein Wichtigtuer-Champagner, sondern etwas für Feintrinker. Jeder Jahrgang schmeckt anders, der Salon 2006 war spürbar weiniger, zitrusfrischer, kräftiger und kantiger als der hochsensible poetische 2002 oder der feinsinnig-florale 2004. Der neue 2007 ist ebenfalls von stiller Größe und scheint zu schweben, steckt aber voller Energie und Frische. Im Geschmacksbild präsentieren sich eher Aromen von Limette und Apfel als exotische Töne. Vom Salon gibt es nur 57.000 Flaschen, zum Preis von 400 Euro.



Der Jahrgangschampagner Salon ist stets einzigartig. Er entstammt zu Hundertprozent aus Chardonnay, dem Weinberg Côte des Blancs und der berühmten Lage Mesnil-sur-Oger. Salon wird nur in herausragenden Jahren vinifiziert. Von der ohnehin schon knappen Jahresproduktion

erreichen vielleicht gerade einmal 1000 bis 2000 Flaschen Deutschland.

Dass der Salon wieder zu einem Ereignis werden würde, konnte man erwarten. Die große Überraschung war jedoch sein brüderlicher Freund, der Delamotte Blanc de Blancs 2008. Mit Charakter und Subtilität ausgestattet und durch enorme Saftigkeit und Trinkfluss animierend, begeistert auch er. Delamotte liegt auf der gegenüberliegenden Straßenseite von Salon. Wie bei Salon werden auch bei Delamotte alle Grundweine im Stahltank ausgebaut. Der Unterschied zu Salon ist, dass alle Champagner die malolaktische Gärung durchlaufen. Salon und Delamotte sind eigenständige Kellereien, wurden aber von Laurent-Perrier geschluckt. Salon wird nicht verkauft, sondern nur zugeteilt. Deshalb ist er auch nicht überall zu bekommen.



Froschschenkel

Salon ist ein Solist. Er bedarf im Grunde keiner Begleitung, weder kulinarisch noch gesellschaftlich, man könnte mit ihm ganz allein auf einer Insel glücklich sein. Küchenchef Michael Kammermeier vom Restaurant Ente verzichtete bei seinem famosen Menü deshalb auch auf kräftige Töne oder Fleischbegleitung und setzte Raffinessen wie Steinbutt mit Kalbskopf im Schinkensaft ein. Salon, aber auch Delamotte, schmecken besonders gut aus einem großen Weißweinglas und sollten 20 Minuten vor dem Trinken geöffnet werden.