

# **Der neue Vintage Salon Champagner: Die Magie der zarten Perlage**

**Großer Champagner**

**für Feintrinker**

**Neue und alte Jahrgänge**

**mit Esprit**

Die Präsentation eines neuen Jahrgangs vom raren Champagner Salon ist immer ein Ereignis. Dieser Terroir-Champagner aus besten Grand Cru Lagen in Mesnil-sur-Oger wird ausschließlich aus Chardonnay erzeugt, aber nur in besonders guten Jahren, was in der über hundertjährigen Geschichte der Kellerei keine 50 Mal geschah. Er kommt nur in homöopathischen Dosen von rund 30.000 Flaschen auf den Markt, von denen kaum mehr als 2000 Deutschland erreichen. Zum Vergleich: Moët & Chandon produziert über 30 Millionen Flaschen im Jahr. Die Qualität von Salon hat ihren Preis, derzeit liegt er beim aktuellen Jahrgang 2015 bei 1.200 €. Dieser und andere Champagner von Salon wurden im Sternerestaurant Ente im Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden im kleinen Kreis verkostet.



Kühle, mineralische Stilistik, vibrierender Druck, messerscharfe Präzision. Der **Salon 2015** wirkt sehr clean und puristisch. Ultra-feine Perlage, temperamentvolle Frische, 6 Gramm Dosage, mutet aber noch trockner an. Von jugendlicher Ungeduld, benötigt insgesamt noch Zeit, ausreichende Belüftung von wenigstens 20 Minuten und immer ein großes Weinglas.



Der **Jahrgang 2002** von Salon war der erste des 21. Jahrhunderts. Und gleich ein ganz Großer. So viel Feinheit, diskreten Charme und schwebende Leichtigkeit erlebt man selten. Die Aromen von Citrus, Birne und Mandel flirren, der für die Kreideböden durchaus typische Ingwerton ist nur hauchzart präsent. Mehr als Brioche entdeckt man die von Proust verewigten Madeleines. Die dichte Perlage und ihre winzigen schnellen Bläschen entfalten im Mund sofort schmeichelndes Wohlgefühl und eine delikate Aromatik, die leicht salzig hinterlegt ist und ungemein animierend wirkt. Selten war ein reiner Chardonnay-Champagner jedenfalls so subtil, raffiniert und filigran. Das trifft noch mehr auf den in der Ente getrunkenen 2002 aus der Magnumflasche zu, ein Meisterwerk von Weltklasse, wie man es nicht oft erlebt. Eine solche Finesse und Sinnlichkeit vermitteln ein hoch emotionales Erlebnis.

Man kann Champagner mit allseits bekannte Luxusprodukten kombinieren oder mit Qualitätserzeugnissen wie dem zarten Schinken vom schwarzen baskischen Kintoa-Schwein – eine gute Empfehlung, die von Salon selbst kommt. Vielleicht sogar solo ohne jegliche Begleitung und weit ab von lauten Menschen und störenden Gerüchen, denn der Salon ist ein tiefer Schluck innerer Einkehr für stille Genießer.

Ludwig Fienhold



*Die exklusive Tafelrunde in der Ente wurde von Thomas Schreiner begleitet, dem Vice President von Laurent-Perrier. Die Moderation übernahm Christian Rimoldi, er ist Export Director von Salon und Delamotte. Salon gehört zu Laurent-Perrier, dem größten familiengeführten Champagnerhaus. Ebenso wie Delamotte, das sich vor allem dem Blanc de Blancs verschrieben hat.*