

SALON

Champagne Salon est une toute petite maison, jumelée à Champagne Delamotte, l'ensemble faisant partie du groupe Laurent-Perrier depuis 1988 et dirigé par l'efficace et talentueux Didier Depond. Elle ne produit qu'un seul vin, uniquement dans les très grands millésimes, exclusivement à partir de chardonnay du terroir de Mesnil-sur-Oger, classé grand cru à 100%. Il s'agit donc techniquement d'un monocru, monocépage, relevant d'une philosophie du champagne très rare dans les maisons de négoce. Cette exception, partagée seulement par Krug et son clos du Mesnil, est née de la volonté d'Aimé Salon, en 1911. Si plusieurs millésimes des décennies 1960, 1970 et 1980 (1964, 1971, 1976, 1982, 1985, 1988) témoignent de la formidable propension de ce champagne de cru à s'épanouir sur de longues années, il faut également souligner que la marque n'a cessé de progresser sous l'impulsion de Laurent-Perrier. Aucune barrique n'est utilisée pour la fermentation, uniquement faite en cuve en acier inoxydable et la malo-lactique n'est jamais recherchée pour une évolution plus lente des vins sur pointe. Après les somptueux 2004, 2006 et 2007, Salon 2008 arrive, en magnum exclusivement, dans une série limitée de 8000 flacons.



Champagne Brut Millésimé 2008
Brut | 2022>28 **19,5**



Champagne Brut Millésimé 2007
Brut | 2021>25 **18,5**



DELAMOTTE

Discrète maison fondée en 1760, appartenant au groupe Laurent-Perrier depuis 1988, Delamotte est la sœur cadette de Champagne Salon, également gérée par Didier Depond, directeur et vinificateur des deux marques. D'ailleurs, les années où Salon ne produit pas son unique cuvée de chardonnay, toujours millésimée, les vins non retenus viennent abonder le très bon approvisionnement en blancs de Delamotte, dont le chardonnay est le fer de lance. Delamotte s'est spécialisée dans la réalisation de champagnes clairement apéritifs dans lesquels le chardonnay tient une place prépondérante. Pour sa gamme classique et resserrée (un brut, un blanc de blancs, un blanc de blancs millésimé, un rosé), la maison s'appuie sur des approvisionnements venus en majorité de la Côte des Blancs pour afficher un caractère frais, élancé et souple, très complet dans les tirages actuels.



Champagne NM
Brut | 2019>21 **14,5**



Champagne Blanc de Blancs NM
Brut | 2018>17 **15**



Champagne Blanc de Blancs 2012
Brut | 2020>25 **18,5**



Champagne Blanc de Blancs 2008
Brut | 2018>23 **17**