

Champagne Salon et Champagne Delamotte

Champagne Salon et Delamotte

présenté par Didier Depond

Grains Nobles le 12 novembre 2007

Didier Depond dirige les maisons Delamotte et Salon depuis 10 ans. Auparavant, il a travaillé durant 11 années chez Laurent-Perrier, et rappelle que ce groupe est familial. Le Mesnil-sur-Oger est au cœlur de la Côte des Blancs, où le chardonnay est roi. Les deux autres grandes régions de Champagne sont la Vallée de la Marne, dominée par le pinot meunier, et la Montagne de Reims, avec le pinot noir. Le Mesnil-sur-Oger est entièrement classé grand cru. Ce classement est apparu plus tardivement que d’autres villages, sans doute à cause d’un oubli. Les 300 hectares forment un terroir exceptionnel, et pour nombre d’experts, c’est sans doute le plus prestigieux de toute la Champagne. Les vins produits ici sont très particuliers, et savent vieillir de longues années. Didier Depond précise d’ailleurs que sa définition d’un grand vin est sa capacité à vieillir.

Champagne Delamotte

La maison Delamotte trouve ses racines au 18ème siècle. Le Chevalier Delamotte, associé à Jean-Baptiste Lanson, lance en effet une activité de négoce en 1760. Il décède 30 ans plus tard, et Lanson fait disparaître le nom de Delamotte. Ce n’est qu’en 1938 que la famille Nonancourt rachète et réhabilite la marque.

En 1988, la maison Delamotte est associée au Champagne Salon, au sein de la maison mère Laurent-Perrier. Elle dispose de 7 hectares de vignes, et achète sur une trentaine d’hectares, alors que Laurent-Perrier est propriétaire de 120 hectares (qui ne représentent que 10% de l’approvisionnement).

Delamotte Brut

Le Brut est un assemblage de 50% de chardonnay, 40% de pinot noir et 10% de pinot meunier. Ce dernier cépage est amené à disparaître prochainement dans les achats de la maison Delamotte, et permettra d’avoir à parts égales les deux autres cépages. Le vieillissement minimum obligatoire est de 15 mois, mais la recherche de la qualité impose ici 36 mois de cave, ce qui est très rare en Champagne pour un Brut. La base de cette bouteille est le millésime 2002. Le chardonnay provient du Mesnil, d’Oger et d’Avize, et le pinot noir de Bouzy, Ambonnay et Tours-sur-Marne. Le dosage est de 7,5g.

La robe est pâle, avec un léger reflet rose/gris, et la bulle est fine avec une mousse compacte. Le nez est très typé chardonnay, avec des notes d’anis, de poire, et une pointe mentholée assez présente. La bouche par contre montre un gras, une vinosité et une puissance typique des pinots, et la finale est très légèrement tannique. L’équilibre est idéal, avec une très belle persistance aromatique. Malgré le dosage qui pourrait paraître légèrement élevé, la finale est pourvue d’une agréable tension et vivacité. C’est manifestement un très beau Champagne d’apéritif.

Delamotte Blanc de Blancs

Cette cuvée de chardonnay est élaborée grâce à des raisins du Mesnil, d'Oger et d'Avize. Le vin est laissé 48 mois sur lies. La base est le millésime 2001. La fermentation malolactique est faite, et le dosage est de 6g.

Didier Depond ne connaissait pas trop ce cépage en travaillant chez Laurent-Perrier, mais avoue aujourd'hui sa fascination pour ce «monde merveilleux du blanc de blancs». Pour lui c'est même la «vraie définition du Champagne».

La robe est pâle, très claire aux reflets verts. Le nez dégage des senteurs florales, d'agrumes, de menthol, le tout avec une fraîcheur exemplaire. L'entrée en bouche est droite, rectiligne, et ce n'est qu'en finale qu'une sensation briochée et réglissée apparaît. La finale est très citronnée et d'une belle longueur. Ce Champagne sera parfait sur une entrée.

Delamotte Blanc de Blancs 1999

Didier Depond précise que tous les millésimes ont 5% de raisins de Cramant. Il aime particulièrement les vins de ce village, qui sont peu nombreux, et c'est la raison pour laquelle il les garde uniquement pour les millésimés. Tous ces millésimes sont vieillis au minimum 6 ans sur lies avant d'être commercialisés.

Le dosage est ici de 5g. Les millésimes produits dans la décennie 1990 sont 1990, 1992, 1995, 1996, 1997 et 1999. Didier Depond insiste sur le fait que ce n'est pas le second vin de Salon. Delamotte a réellement son propre style, et nous allons pouvoir le découvrir.

Ce millésime 1999 présente une couleur jaune, légèrement dorée. C'est un vin ouvert, plaisant, doté d'une agréable complexité aromatique : fruits confits, écorce, mandarine, pêche et brioche, avec une pointe miellée. L'évolution est également perceptible en bouche, avec un côté chaleureux, rond et gras. C'est un Champagne épanoui dès aujourd'hui.

Delamotte Blanc de Blancs 1997

1997 est le tout premier millésime de Didier Depond, car il est arrivé le 14 octobre. Il a donc participé aux vinifications.

Bien plus clair que le millésime précédent, ce Champagne exhale des notes fumées, iodées, avec des fleurs blanches et un début de brioche. Il est salin en bouche, droit, tendu, serré et d'une longueur exemplaire. C'est une très grande réussite.

Delamotte Blanc de Blancs 1990

Cette bouteille, ainsi que la suivante, a été spécialement dégorgée pour l'occasion. Les commentaires de dégustation ne reflètent donc pas identiquement ce que vous pouvez trouver dans une bouteille identique achetée dans le commerce il y a quelques années.

La robe est bien plus claire que le 1999. Le nez est complexe, avec une évolution aux niveaux des arômes : beurre, caramel, crème. Une oxydation ménagée est perceptible en bouche, comme sur de nombreux 1990 aujourd'hui, mais elle ne nuit pas à la dégustation. C'est en effet une année très mûre, et cette chaleur se ressent en finale. La tension apportée par le non dosage, ainsi qu'une pointe d'amertume, équilibre le vin et lui permet de rester relativement frais.

Delamotte Blanc de Blancs 1985

Cette année a été très délicate en Champagne, et les rendements étaient très bas. L'hiver a été rigoureux, le printemps a vu quelques gelées touchant les vignes, et l'été a été chaud.

Le nez est d'une superbe fraîcheur, faisant paraître le vin plus jeune que le 1990. Il dégage des arômes de fleurs, de pêche, d'amande et de menthe. Sa réduction initiale lui donne encore plus de jeunesse. La bouche est serrée, tendue et longue, rappelant celle du 1997 sans le côté salin. A l'aération, il acquiert une complexité

splendide, et rappelle les grandes expressions du chardonnay sur les plus beaux terroirs du Sud de Meursault.

Champagne Salon

La maison Salon est centenaire. Monsieur Eugène Aimé Salon a initialement créé ce Champagne unique pour sa consommation personnelle. Il est né à quelques kilomètres du Mesnil-sur-Oger, et a grandi dans une famille nombreuse. Il quitte sa région natale pour Paris à l'âge de 12 ans. Il débute comme ferrailleur, et gagne rapidement beaucoup d'argent, si bien qu'à 20 ans, il vit une vraie vie parisienne de fête. Un de ses grands frères est chef de cave chez Lanson. Eugène Aimé Salon a alors une idée qui va bouleverser l'habitude de la Champagne : faire un vin uniquement à base de chardonnay et uniquement millésimé. Il choisit alors le cru de la Côte des blancs, et voit au Mesnil-sur-Oger le parfait terroir. Le vieillissement sur lies est au minimum de 10 ans avant dégorgement. Depuis sa création, le seul vin produit, appelé cuvée S, a connu 37 millésimes. En moyenne, cela représente donc 4 millésimes par décennie, même si le rythme actuel est plus important. Voici les millésimes pour les dernières décennies :

- 1961, 1964, 1966, 1969

- 1971, 1973, 1976, 1979

- 1982, 1983, 1985, 1988

- 1990, 1995, 1996, 1997, 1999

Le millésime 2000 ne sera pas produit, car c'est une année noire pour le Mesnil, en raison d'un orage de grêle le 15 août. Les prochains seront 2002, 2004 et 2006. Le choix de la production est très souvent décidé en janvier/février suivant la récolte, lors de la dégustation des vins clairs. L'état de la récolte donne cependant des renseignements essentiels, mais il peut y avoir des surprises. C'est le cas par exemple de 1985. La maison était quasiment sûre de ne pas faire de Salon, mais la dégustation s'est avérée superbe, et l'isolement des meilleures cuvées a permis de produire quelques rares bouteilles de grande qualité.

Didier Depond est un perfectionniste, et il lutte à chaque instant pour améliorer la qualité de ce Champagne d'exception. Tout le vignoble appartient pas à Salon. Il existe un total de 20 parcelles sur le Mesnil. La moyenne d'âge des vignes est de 30 ans.

Le luxe aujourd'hui est la liberté de temps pour la production et la commercialisation de la cuvée S. Les fermentations sont faites en cuve inox. Il n'y a pas de règle concernant la malolactique. C'est le millésime et le vin qui décide. Par exemple 1990 n'a pas fait sa malo (c'est un exemple typique, car très rare), 1988 l'a faite partiellement, …

Ces techniques, mais surtout le terroir magnifié par le chardonnay, donne aux vins un niveau naturel d'acidité toujours très haut.

Salon 1996

Une robe claire, aux reflets pâles, ce Salon 1996 libère des notes intenses de craie, de fleurs blanches et de dragée, avec un côté pâtissier. La bouche signe dès l'entrée une austérité de jeunesse, une puissance et une acidité hors normes. Elle a une vivacité sur les agrumes et surtout le citron. Le potentiel est tout simplement énorme, et il est conseillé d'attendre patiemment le développement de ce vin pendant quelques années, afin qu'il libère tout son potentiel et sa complexité. La tension en bouche est tout à fait surprenante sachant que le vin a fait sa fermentation malolactique.

Salon 1995

Les 2 bouteilles servies n'étaient pas tout à fait identiques. Celle que j'ai pu goûter n'était pas parfaite, même si elle était de haut niveau. Son nez est marqué par la fleur d'orange, les fleurs blanches et la bergamote. La bouche est plus évoluée, avec un début de miel, d'acacia, d'abricot et de noisette. La longueur est moins impressionnante que le 1996.

Salon 1988

Le vin a une couleur or fin, clair, avec une bulle très fine. Son évolution est manifestement très lente, puisque son nez est d'une jeunesse incroyable pour un vin qui approche 20 ans. La finesse est magique, avec des notes pâtisseries et de fleur de sel. La bouche est saline, crayeuse, droite et très longue. La finale libère des saveurs de gingembre confit et d'amande.

Salon 1982

D'une belle robe or fin, ce 1982 se distingue par des notes de thé vert, mais également terpéniques, camphrées, de fruits secs et de noix. Ce Champagne possède à la fois la complexité, l'épanouissement et une longueur portée par la salinité. C'est une très grande réussite, et ce vin dispose encore d'un long avenir.

Delamotte Rosé

Initialement prévu d'être servi entre les deux verticales pour marquer une pose, il a été décidé en cours de dégustation de poursuivre sur Salon dès la fin du service des millésimes de Delamotte. Ce Rosé souffre donc de son passage après des vins immenses, et les personnes présentes se concentraient encore sur leurs verres précédents.

Néanmoins, il ne faut pas négliger ce vin à la robe très claire, rose saumon. Le nez est fin, avec d'intenses notes de fruits rouges, surtout la framboise. L'aromatique est bien développée, avec une bulle active et une finale vive.

La présentation de Didier Depond, directeur des maisons de Champagne Delamotte et Salon, a été superbe. Les vins non millésimés ont montré tout le savoir faire, ainsi que l'engagement de Delamotte à produire des bouteilles de qualité, dotées d'une élégante complexité. Les millésimes ont une véritable personnalité. Je retiendrai l'excellent 1997, année solaire avec un vin tendu, ciselé et salin. Quant à la production légendaire de Salon, le mythe ne peut que se justifier après la dégustation de 4 millésimes ce soir. Ces vins sont dotés d'un équilibre, d'une puissance et d'un charme sans équivalents. Ils méritent leur statut, et sauront accompagner les plus grands repas. Leur développement est très lent, et seule une garde prolongée donnera le plus grand potentiel et plaisir.

Compte-rendu: David Rayer