



## Tuesday Tasting Champagnes Salon & Delamotte

Tuesday  
**30**  
JUNE



20H00 | 280,00 € per person/



L'histoire de la **Maison Salon** est atypique. Fondée en 1911 par **Eugène-Aimé Salon** pour satisfaire sa consommation personnelle et celle de ses amis, elle est à l'origine du premier champagne blanc de blancs.

Alors que la tradition veut que les champagnes soient des assemblages de cépages, de terroirs et d'années, Salon fait complètement l'inverse. L'idée d'**Eugène-Aimé Salon** est de faire un seul vin à base de chardonnay uniquement, issu d'un seul village et produit seulement lors des grandes années à millésimer.

En un siècle, seuls 37 millésimes ont été produits, faisant ainsi du **Champagne Salon** un vin mythique.

Petite soeur de la **Maison Salon**, **Delamotte** est l'une des plus anciennes de la Champagne. Créée en 1760, elle aussi a construit sa réputation sur le chardonnay et son terroir de prédilection : le **Mesnil-sur-Oger** au coeur de la Côte des Blancs.

Chacune, avec leurs caractères propres, illustre le plaisir de boire du champagne avec des grands vins de garde, d'une grande fraîcheur et à l'élégance immuable.

En présence de **Didier Depond**, Président des Maisons de champagne Salon et Delamotte.

### Menu

**Delamotte Blanc de Blancs (magnum)**

**Delamotte Blanc de Blancs 2007**

Tartare de daurade assaisonné aux agrumes

~~

**Delamotte Blanc de Blancs 2004 (bouteille)**

**Delamotte Brut Collection 2000 (magnum)**

**Delamotte Brut Collection 1970 (magnum)**

Gougères

Roulé de Cecina et crème de parmesan

Foie gras au Spéculos

~~

[www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 [info@caves-legrand.com](mailto:info@caves-legrand.com)



## Tuesday Tasting Champagnes Salon & Delamotte

Tuesday  
**30**  
JUNE



20H00 | 280,00 € per person/

### **Salon 2002, 1999 & 1997 (magnum)**

Ballotine de poulet jaune farcie de fruits secs, lamelles de champignons rosés de Paris et son bouillon de volaille

~ ~

### **Salon 1983 (magnum)**

Comté "août 2013" affiné par Bernard Anthony et beurre abricot

[www.caves-legrand.com](http://www.caves-legrand.com)

LEGRAND FILLES ET FILS - 1, rue de la Banque 75002 Paris - Tél : +33 1 42 60 07 12 Fax : +33 1 42 61 25 51 [info@caves-legrand.com](mailto:info@caves-legrand.com)