



OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Champagne

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

DRUER
Meunier

GÆRING
Gæring på ståltanke

TYPE
Champagne og bobler

Champagne Denis Salomon

Denis Salomon, Histoire de Famille Brut

Histoire de Famille er Denis Salomons indgangscuvée. Den er fremstillet på 100% Meunier og består af 75% årgang 2021 og resten en solerablanding af årgange mellem 2005 og 2020. Gæringen foregår på ståltank uden malolaktisk gæring. Lagring på flaske strækker sig over 22 måneder, inden degorgering. Champagnen får 5 gr. dosage og frigives 3-6 måneder efter degorgering. En frisk, tør og sprød champagne der samtidig har den karakteristiske Meunier fylde og karakter.

"Jeg er fan af Nicolas Salomons vinøse champagner, og hans basiscuvée er - som trofaste læsere vil vide - en gammel, velanmeldt kending i disse testspalter. På én gang ukomplicerede og superseriøse boblerier. Den er harmonisk, velstruktureret og frem for alt herligt letløbende, som god champagne helst skal være i min bog. Der må godt være strukturel modstand, men ikke for meget. Denne er bygget til at behage selv krævende ganer, og den har Salomons karakteristiske, velfbalancerede power og intensitet. Salomon er dygtig til at ramme et præcist udtryk uden at give køb på meuniers animerende frugtige sider. Moussen er vedholdende og smukt perlende, boblerne er en fuldt integreret del af vinens tekstur - cremosité, som man kalder det i Champagne. De fungerer som silkeblød transportør af den rene, ekstrakrige frugt, der er rygraden og charmen i denne saftige, generøse og livskraftige drik. Forjættende skumsprøjt til skarp pris." 92p. 5 stjerner, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, maj 2026

OM PRODUCENTEN

Salomon familien har været en del af landsbylivet i Vandieres lidt vest for Epernay siden Albert Salomon flyttede til byen i 1875. Han flyttede til byen fra Savoyen, og blev i 1925 valgt som byens borgmester. Hans søn Georges arvede et par jordlodder, og var dermed den første der plantede vinstokke i familien, kort efter han var hjemkommet fra 1. verdenskrig.

Georges søn Adrien fortsatte familiens vinbrug efter at have udstået en 5 år lang tilfangetagelse ved den polske grænse, i forbindelse med 2. verdenskrig, og gav i 1974 tøjljerne videre til sin søn og svigerdatter. Det var dette ægtepar der i 1974 for første gang kreerede vinhusets egne vine under navnet Champagne Denis Salomon.

Efter at have solgt vinene til kooperativer helt op til 1984, tappede de til slut selv cuvéeerne og blev i 1996 helt uafhængige aftappere. I 2004 overtog den unge Nicolas Salomon domainet, og har med stor dygtighed ført markarbejdet i en økologisk retning (dog ikke certificeret). Det kan tydeligt mærkes i de ekstremt ekspressive og præcise champagner som han årgang efter årgang fremstiller fra de blot 4,8 hektar vinmarker, der er fordelt over 6 forskellige landsbyer og 23 parceller i Marne.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens