



Champagne Denis Salomon

Denis Salomon, Terre Amoureuse 2021

"Mørk, dramatisk stil med ingefær, syltet citron, smør. Yderst nuanceret med flot længde. Prisen er som en almindelig industrichampagne; imponerende godt køb." 6 stjerner 93p. Niels Lillelund, Jyllands-Posten Mesterlig årgangs Blanc de Noirs fra Denis Salomon, lavet på 75% Pinot Noir og 25% Meunier. Flasket i maj 2022, og degorgeret januar 2025. Dosage: Extra Brut -4 gr.

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 tøjlerne 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.

OMRÅDE

Champagne

APPELLATION

Champagne

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

DRUER

Pinot Noir, Meunier

GÆRING

Gæring på ståltanke

TYPE

Champagne og bobler

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens