



Champagne Denis Salomon

Denis Salomon, Les Blancs de la Pente

Denis Salomons Blanc de Blancs kommer fra marker i Vandières og Lieu Jossias, og er i sagens natur fremstillet på 100% Chardonnay. Druerne er primært fra 2019 høsten. Efet endt gæring på ståltank uden malolaktisk gæring, lagrer vinen sur lattes i 30 måneder inden degorgering og dosage. Dosagen er 5 gr. per liter. Frisk, sprød og energisk blanc de blancs med gule stenfrugter, citrus og udtalt mineralsk friskhed.

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 ekspresive 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

JORBUND

DRUER

Chardonnay

GÆRING

Gæring på ståltanke

TYPE

Champagne og bobler

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens