

OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Champagne

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Gæring på ståltanke

TYPE
Champagne og bobler

Champagne Denis Salomon

Denis Salomon, Les Blancs de la Pente

"Vanvittig vellykket chardonnay-baseret champagne, der er en tydelig markør på den nye bølge af håndholdt growerchampagne, hvor man ikke ønsker at sløre vinen i svøb af autolyse og brødkrummer. En smuk forening af terroirdrevet autenticitet og frugtig råstyrke her. Salomon tør lade chardonnay-druen stå helt alene i rampelyset uden at pakke den ind i gammelt brød og kælderstøv. Næsen emmer af generøs, velmodnet frugt fra Marne-dalen, der overbeviser med sin ekstreme koncentration helt uden tyngde eller modhager. Vinen har slet ikke den samme spinkle kridtstreg som i Côte des Blancs; det er chardonnay med masser af ekstrakt og fuldmoden klangbund. Tættere og kødfuld i stilen, fuld af dåsefersken og knust kridt rørt op med citronolie . Utrolig sødmefuld og lang i smagen, den opfører sig som stor premier cru chablis med boblende energi og ubesværet tyngde. Lidt af en magtpræstation af frugt, kridt og kulsyre. En vinøs chardonnay uden det sædvanlige filter." 94p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten ***"Når en Blanc de Blanc er balanceret efter alle kunstens regler, er der potentiale til noget stort. Og det er lige præcis, hvad der kendetegner denne Les Blancs de la Pente fra Champagne Denis Salomon. Chardonnay-druerne rammer et imponerende niveau, og basevinen fra 2019 giver en flot sammenhæng mellem de æblesprøde frugtnoter, den pirrende syre og den smukke, behagelige bobler, der er mærkbare uden at være aggressive. Der er 5 gram restsukker i den, og det rammer et rigtig lækkert, tørt sted, hvor man fornemmer en afstemthed, der både knitrer de rigtige steder og alligevel er åben og imødekommende. En flot, ren og stringent Chardonnay-Champagne, der både rammer feinschmeckeren og dig, der gerne vil have en tilgængelig og ekstra elegant flaske bobler til den særlige højtidelighed." 96p***. Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu Denis Salomons Blanc de Blancs kommer fra marker i Vandières og Lieu Jossias, og er i sagens natur fremstillet på 100% Chardonnay. Efter 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. Flasket april 2024, degorgeret december 2025.

OM PRODUCENTEN

Salomon familien har været en del af landsbylivet i Vandieres lidt vest for Eperrnay 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 cuvéerne 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.