



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.

"Denis Salomon Histoire de Famille Brut lever op til alle mine forventninger til en lækker Champagne, der holder sig i en fornuftig prisklasse. Den er tør, men den har også den smagsmæssige dybde og blødhed, der gør Meunier-druen lidt rundere i sit udtryk. Derfor rammer den et lidt bredere udsnit af de danskere, der ikke drikker Champagne så ofte. Lad nu være med at sætte den på bordet til kransekagen nytårsaften – der skal du vælge en Champagne med sødme. Det her er fremragende som en festlig aperitif, til forretten eller til salte snacks. Superlækker, blød og behagelig Champagne i en meget fornuftig prisklasse." 95p. Flaskehalsen.nu, dec. 2023 **"Et nyt og spændende bekendtskab for mig, for denne vellavede basis cuvée trykker da på alle de rigtige knapper. Lidt af et røverkøb til tilbudsprisen. Utrolig indsmigrende, mildt brusende skum med fine, små, perlende bobler, der lægger sig som cremet fløj i mundhulen. Ren og velduftende med en kaskade af kernesund frugt, den er udelukkende lavet på meunier, men druens excesser er her flot tøjlet og holdt i en sprød, kalket stil. Frisk og harmonisk i munden med en flot syrebalance og god længde, og der er noter af pære, citrusfrugt, bagegær og bagværk i finalen . Dejligt ukompliceret skum. Fem og en halv stjerne. . 92 point.** Jyllands-Posten, Morten Bundgaard, juli 2024

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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens