

Champagne Dumont - Terrillon

Champagne Dumont-Terrillon er et ungt, passioneret champagnehus med rødder dybt i Côte des Bar. Med en dyb respekt og kærlighed til håndværk, terroir og tiden som vigtigste ingrediens.

Historien går tilbage til 1860'erne, hvor tiptip-oldefædrene Charles Michelot og Gustave Terrillon dyrkede vin på de kalkrige skråninger, og i 1920'erne plantede deres efterkommere vin på parcellen "Les Gravilliers."

i 1943 blev de to familier forenet: Dumont og Terrillon blev til ét navn og én vision, og det blev til huset, som vi kender i dag.

Gennem generationer har familien udvidet markerne og bevaret en stærk forankring i jord, klima og bæredygtighed. I dag drives vingården af søskendeparret Arnaud og Audrey, som i 2022 lancerede deres første egne champagner under Dumont-Terrillon-navnet. Et stort øjeblik for familien!

Dumont-Terrillon er "vignerons" i ordets sande forstand: Små mængder, stor opmærksomhed på hver eneste drue, respekt for terroir og natur - og tid nok til at lade champagnen udvikle sig ordentligt.

De arbejder 100% naturens vej: ingen pesticider, økologiske gødningsmetoder, certificeret HVE & VDC og siden 2023 er dele af markerne under omlægning til økologi.



Her får champagnerne lang tid i kælderens - mindst 36 måneder på gærresterne. Så terroiret fra Côte des Bar kan udvikle sig i dybde og finesse. For hos Dumont-Terrillon mener man, at tålmodighed og kærlighed til processen er nøglen til elegance. Champagne skal åbne sig langsomt og belønner den, der giver den tid.

Resultatet er champagner med renhed, energi og smuk mineralitet. Hver dråbe afspejler stedet, den kommer fra - og familien, der med hjerte og omhu passer på det. De flasker, vi udvælger til jer, er nøje håndplukkede, så I får lov at smage Dumont-Terrillons sjæl og Côte des Bars signatur helt tæt på.

Februar 2026

Månedens flasker

Cuvée 1460

Druesammensætning: 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Duft: Slik, jordbær, fudge, citron, sødmælksyoghurt

Smag: Citrusfrugter, smuttede mandler, bark, yoghurt, vanilje

Drik den f.eks. til: Kartoffelporresuppe med sprødt bacon, klassisk Croque Monsieur

Sukkerindhold: 5,6 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 5 år

Værd at vide: Minimum 48 måneder i kælderens. 12,5 % af vinen har ligget på fad.



Cuvée Deux A

Druesammensætning: 66% Pinot Noir, 34% Chardonnay

Duft: Slikjordbær, kandiseret citrus, sødmælksyoghurt, gær, sød moden pære, moden rødt æble

Smag: Kandiseret frugt, abrikos, appelsin, citron, mild enebær, moden pære, moden rødt æble

Drik den f.eks. til: Jordskokkesuppe med bacon, smørstegt blinis med stenbiderrogn

Sukkerindhold: 8 gram pr. liter

Lagringspotentiale: 5 år

Værd at vide: Minimum 36 måneder i kælderens. 6 % af vinen har ligget på fad.



champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE



Temperaturen på din champagne - den lidt mere nørdede forklaring

Champagne ændrer karakter med temperaturen. Ikke fordi champagnen bliver en anden, men fordi vores sanser opfatter den forskelligt. Når en champagne serveres meget kold, holder kulden på aromaerne. Boblerne føles skarpere, syren mere markant, og vinen fremstår stram og ultra-frisk. Det kan være forfriskende og præcist, men ofte skjuler det også noget af vinens personlighed og dybde.

Når temperaturen stiger en smule, begynder champagnen at åbne sig. Frugten træder tydeligere frem, boblerne bliver mere integrerede, og balancen falder på plads. Det er her, mange klassiske champagner viser deres mest genkendelige udtryk – med citrus, æbler og den kalkede friskhed, som området er kendt for. Alt det vi elsker.

Lader man champagnen blive endnu varmere i glasset, sker der noget, som mange ikke forventer. Vinen bliver mere vinøs, mere rund og mere kompleks. Noter af brioche, nødder og moden frugt kommer frem, og moussen føles blødere og mere cremet. Dosagen opleves tydeligere, ikke fordi der er mere sukker i vinen, men fordi vores smagsløg opfatter sødme stærkere ved højere temperaturer. Her begynder champagne for alvor at fungere som madvin – og ikke bare som aperitif.

Derfor er “for kold” eller “for varm” ikke faste grænser, men spørgsmål om, hvad man vil fremhæve. Den samme flaske kan føles knivskarp i starten og dyb og kompleks en halv time senere. Det er ikke en fejl – det er en STOR del af oplevelsen.

Champagne er levende, og temperaturen er et af de vigtigste værktøjer til at forstå og nyde den.



Michael valgte huset fordi

Disse to flasker kan noget helt særligt.

Ofte, når jeg finder flasker, der minder om hinanden, og hvor vi skal smage forskellen, er det sukkeret, der er forskelligt. Her er det noget helt andet. Ved første øjekast på infoarket fremstår disse champagner næsten ens, både når det gælder blend og sukker (kun 2,4 g i forskel). Men der er også en anden væsentlig forskel: lagringen - altså hvor længe de har fået lov at ligge i kælderen, før de kommer op.

Minimumslagringstiden for en NV-champagne (non-vintage, hvor man blander flere årgange, typisk 2–3 årgange) er 15 måneder i kælderen. En vintagechampagne skal minimum ligge 36 måneder. Her har vi to champagner, som har fået tid til at udvikle sig i henholdsvis minimum 36 og 48 måneder. Det kræver tid og tålmodighed, og det er netop dét, Audrey og Arnaud bruger på deres champagner.

Februar er kærlighedens måned - om man fejrer det eller ej

Valentines er ikke noget alle i Danmark fejrer - og det ved vi fra de tidligere år. MEN - der er alligevel noget, der ligger os dybt på sinde den her måned. Og det er at huske kærligheden, selv på en kold februardag. For græsset vokser der, hvor man vander det. Og vander man det nu i champagne, så er der en ret så stor chance for, at dagen bliver bare en lille smule sjovere. Med det siger vi selvfølgelig ikke, at du skal hælde din champagne ud. Men hæld den på din partner den dag han eller hun MINDST forventer det. Vi tør næsten godt love, at der kun kommer smil og et sjovt minde ud af det. Husk at elske mens du tør det - husk at leve mens du gør det.



Dina & Michael