# Om huset bag Dumont-Terrillon

Historien bag Dumont-Terrillon begynder i 1860'erne på de kalkrige skråninger i Côte des Bar. Her arbejdede familierne Michelot og Terrillon som vinbønder gennem generationer, og i 1920'erne plantede André Terrillon de første stokke på parcellen Les Gravilliers - en mark, der i dag er husets flagskib på 5 hektar.

Nogle af husets marker har efterhånden rundet 40 år. Det betyder færre druer på vinstokkene, men til gengæld druer med større koncentration, mere modenhed og mere karakter. Det er en af forklaringerne på den dybde og vinositet, som går igen i husets champagner.

I 1943 blev familierne Dumont og Terrillon forenet gennem både ægteskab og vingård, og i 1951 var bedstefar André med til at stifte den lokale vinkooperativ i Neuville-Buxeuil, som stadig samler producenter fra syv kommuner i området.

Selvom familien har dyrket vin i generationer, var det først i 2007, at Arnaud Dumont tog det afgørende skridt. Efter seks års studier i viticultur og ønologi samt praktikophold i Bourgogne og Bordeaux købte han sit eget presseværk og gennemførte den første vinificering i huset. Indtil da havde familien dyrket druerne, og derefter solgt dem videre. I 2022 trådte søsteren Audrey ind i projektet med sin kommercielle baggrund, og sammen lancerede de Dumont-Terrillon som et selvstændigt récoltant-manipulant-hus.

Dumont-Terrillon er vignerons i ordets sande forstand. Små mængder, stor opmærksomhed på hver eneste drue og en kompromisløs respekt for terroir og natur.

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

Det, der måske adskiller huset mest, er deres forhold til tid.

Champagnerne får mindst 36 måneder på bærmen, så terroiret kan udvikle dybde, finesse og kompleksitet. Ambitionen er at lade terroiret tale frem for huset selv.

For hos Dumont-Terrillon mener de, at tålmodighed og kærlighed til processen er nøglen til elegance. Champagne skal åbne sig langsomt og belønne den, der giver den tid.

Resultatet er champagner med den karakteristiske Côte des Bar-signatur: dybde, mineralitet og frugt med substans. Men også en elegance, der kun kommer med tid.

# Hvordan er det gået med de 3 første Limitedkasser?

Ærligt - og 100% fra hjertet - det har været fuldstændig vanvittigt nervepirrende. 13 dage efter første kasse var sendt ud, måtte vi aktivere ventelisten - alle 400 pladser var revet væk. Det er jo enhver iværksætters vildeste drøm - men det sætter også et gevaldigt pres på dem, der i månedsvis har talt om det her nye abonnement og nu sender første kasse ud.

Men AL nervøsitet blev gjort til skamme, og hvor er det en vildt sjov, spændende og OGSÅ udfordrende opgave med den her Limitedkasse. Hvis I vidste, hvor mange timers arbejde der ligger bag - INTET er overladt til tilfældighederne, og udvælgelsen af flaskerne er så vild. Kun det ypperste af det ypperste kommer gennem nåleøjet her.

TAK for at være med - TAK for at lade dig udfordre og være villig til at udforske.

Pernille & Michael

# Om Millésime 2010

Dumont-Terrillon Vendange 2010 er en årgangschampagne lavet på 100 % Pinot Noir fra husets marker i Gyé-sur-Seine i Côte des Bar. Årgang 2010 var langt fra den nemmeste i Champagne.  Den her champagne blev tappet på flaske i juni 2011 og lå derefter i 11 år, inden den blev degorgeret i juni 2022.

Den lange lagring har givet dybde, kompleksitet og en moden karakter, som kun tid kan skabe. Dosagen er holdt på 5,6 g, og det understøtter champagnens præcision og lader Pinot Noir-druens personlighed stå tydeligt frem.

Og kvaliteten? Den er ikke gået ubemærket hen. Den er nemlig blevet belønnet med guldmedaljer ved både Decanter World Wine Awards og Gilbert & Gaillard i 2023.

Farven er strågul, intensiteten middel med få bobler. Det afslører allerede i glasset, at vi har med en moden og seriøs champagne at gøre.

I næsen mødes du af gær, brioche, surdej, toffie, moden citron, svamp og muskatnød. Det giver et usædvanligt og fascinerende aromabillede.

I munden er champagnen fyldig og generøs med fudge, gær, brioche, surdej og honning. Friske noter af citron og kaffirlime skaber balance og løfter oplevelsen.

Det her er ikke en champagne, man drikker for de lette og friske boblers skyld. Det er en champagne med dybde, modenhed og personlighed. En flaske til dig, der elsker komplekse champagner og gerne vil bruge lidt ekstra tid på hvert glas.

**Édition 3 - VINTAGE**

**Druesammensætning:** 100 % Pinot Noir

**Landsby**: Gyé-sur-Seine i Côte des Bar

**Årgang**: Høst 2010

**Sukker:** 5,6 gram pr. liter

**Degorgeret**: 6/2022

**Malolaktisk gæring:** Ja

**Lagringsmetode:** Ståltank

**Foodpairing**: Grillet blæksprutte med miso, lime og ristet sesam. Sprød polenta med kaffir og honning. Kan også nydes til salte snacks - som for eksempel nogle ristede nødder

**Drikkevindue:** Drik nu - 2034. Moden i udtrykket.

**2010 var ikke det nemmeste høstår - men nøj nogle champagner, der kom ud af det!**

Et tørt og lovende forår gav vinstokkene en god start, men en kølig blomstring i juni førte til betydelig millerandage. Det gav små klaser og lavere udbytter, men til gengæld mere koncentration i de druer, der nåede helt i mål. Særligt Pinot Noir blev påvirket, og mange bønder måtte arbejde ekstra omhyggeligt både i marken og kælderen for at få det bedste ud af høsten.

Heldigvis bød september på stabile og solrige forhold, som gjorde det muligt at høste modne druer med flot friskhed og karakter.

Resultatet er en årgang med spænding, energi og et imponerende udviklingspotentiale. Det er virkelig en årgang, der belønner de bønder, som havde tålmodigheden og håndværket til at navigere gennem udfordringerne - og det kunne Dumont-Terrillon i allerhøjeste grad!

# Om huset bag Mallol

Historien om Mallol begynder for mere end 100 år siden omkring Grand Cru-landsbyerne Cramant og Chouilly på Côte des Blancs. Det startede med to nabofamilier - Mallol og Gantois - som hver især dyrkede marker i området. Gennem generationer voksede domænet, indtil Bernard Gantois og Corinne Gantois samlede markerne under navnet Mallol-Gantois. Da Grégory trådte ind i huset for omkring 20 år siden, markerede det et vigtigt vendepunkt med et endnu stærkere fokus på terroirets rene udtryk og præcision i arbejdet.

I dag råder huset over otte hektar fordelt på omkring 30 parceller i Grand Cru-landsbyerne Cramant, Chouilly, Avize, Oger og Le Mesnil-sur-Oger. Det er nogle af de mest eftertragtede områder i hele Champagne!

Grégory beskriver sig først og fremmest som vinbonde. Han kender hver enkelt parcel og er overbevist om, at store champagner starter med gode druer. Derfor arbejder han målrettet med bæredygtigt landbrug, begrænset brug af plantebeskyttelse og en løbende reduktion af husets $CO_2$-aftryk.

I 2023 tog huset et vigtigt skridt. Mallol-Gantois blev til Mallol. Sammen med sin hustru Estelle skabte Grégory en ny identitet, hvor tradition og fornyelse går hånd i hånd. Hvor Grégory står for det tekniske håndværk, bidrager Estelle med kreativitet og æstetik.

Hos Mallol er tid en vigtig ingrediens. Den lange lagring i kælderen er med til at forme champagnernes kompleksitet og karakter helt naturligt.

Mallol er først og fremmest et Chardonnay-hus. Næsten alt, hvad de laver, tager udgangspunkt i den drue, som de mener, er den bedste fortolker af Côte des Blancs' kalkrige terroir.

Det giver champagner med friskhed, spændstighed og mineralitet, mens arbejdet i kælderen tilfører dybde og elegance.

For os er Mallol et perfekt eksempel på, hvordan tradition og fornyelse kan gå hånd i hånd. Et ungt hus med et gammelt ophav og champagner, der på én gang er præcise, elegante og fulde af energi. For man fornemmer virkelig fusionen af Grégory og Estelles to temperamenter - kombineret med husets modernisme. Det er her, elegancen i flasken er opstået.

# Tip!

De to champagner udvikler sig markant i glasset, når de får lov at få lidt luft. Prøv derfor at hælde dem op i to forskellige glas fx et fluteglas og det champagneglas, du har modtaget fra os.

Smag på champagnen med det samme, når du hælder op. Vent derefter 4-5 minutter og smag igen.

Hvordan har duften ændret sig? Hvilke nye smagsnuancer træder frem? Og oplever du boblerne på samme måde? Det er fascinerende, hvor stor forskel både glas og tid kan gøre. Faktisk kan det næsten føles som at smage to forskellige champagner.

# Insiderviden DIREKTE fra Champagne

SCAN ME

Der har været lidt nervøsitet blandt bønderne i Cramant i år. Normalt klarer Chardonnay sig godt igennem forårets vejrudfordringer, men den sene nattefrost, som vi fortalte om i sidste kasse, ramte flere af de nye skud. På et tidspunkt frygtede bønderne, at op mod 40 % af høsten i Côte des Blancs var gået tabt. Heldigvis ændrede vejret sig. Først kom en lun periode, derefter masser af regn og så temperaturer helt op til 35 grader i starten af juni. Derfor regner de med, at kun 10 % af høsten går tabt. Vand og varme satte gang i væksten som aldrig før! "Det har aldrig vokset så hurtigt på så kort tid," fortalte en af bønderne Michael, da han var på besøg. Derfor har bønderne også haft ekstra travlt med at beskære, så druerne får den sol og luft, de har brug for. Og lige nu ser det faktisk rigtig lovende ud! Blomstringen er kommet tidligt, og alt tyder på en tidlig høst. Måske allerede i august. Hvorfor det både er spændende og udfordrende, kan du høre meget mere om i videoen via QR-koden 🍾

# Om INTÉGRAL 2015

Millésime Intégral 2015 er essensen af to af Côte des Blancs' mest berømte Grand Cru-landsbyer: Cramant og Chouilly. Det er en Blanc de Blancs, altså 100 % Chardonnay. Kombinationen af disse to ikoniske terroirs i Côte des Blancs forener deres forskellige styrker og skaber en vin med både dybde og elegance.

Champagnen er gennemført fuldt ud med malolaktisk gæring, og det bidrager til en smuk struktur, stor finesse og en harmonisk balance. Syren fremstår blød og velintegreret, mens de modne frugt- og briochenoter får lov til at folde sig elegant ud. Den er udelukkende vinificere i temperaturstyrede ståltanke. Den præcise temperaturkontrol bevarer Chardonnay-druens naturlige aromaer og renhed uden brug af træ, som ellers kan tilføre ekstra rundhed.

I glasset står den strågul med en smuk intensitet og store, flotte bobler. Duften åbner med moden citron, brioche, honning, mandler og moden gul pære. Med lidt tid i glasset bliver udtrykket endnu mere komplekst og nuanceret.

Smagen er fyldig og elegant på samme tid. Moden citron, honning og mild grape møder kalkede mineraltoner, varme hvedenoter og et strejf af biscotti. Chardonnayens naturlige syre er smukt integreret og skaber en spænding og friskhed, som løfter hele oplevelsen.

Med en dosage på blot 4 g/l fremstår champagnen præcis, fokuseret og utrolig balanceret. Den kombinerer fylde og dybde med en friskhed, som næsten virker overraskende for årgangen.

Efter 108 måneder (hele 9 år) på bærmen - dégorgeret i august 2024 - har champagnen fundet en imponerende balance mellem modenhed, dybde og friskhed.

Det er en fuldstændig uforglemmelig smagsoplevelse!

## Édition 3 - VINTAGE

**Klassificering: Grand Cru**

**Druesammensætning:** 100% Chardonnay, (50 % fra Cramant Grand Cru og 50 % fra Chouilly Grand Cru)

**Landsby**: Cramant og Chouilly, to juveler på Côte des Blancs

**Årgang**: Høst 2015

**Sukker:** 4 gram pr. liter

**Degorgeret**: 08/2024

**Malolaktisk gæring:** Ja

**Lagringsmetode:** Ståltanke

**Foodpairing**: Risotto med sommertrøffel, parmesan og grillede citroner. Stegt pighvar med beurre blanc og aspargeskartofler

**Drikkevindue**: Drik nu - 2036

2015 står tilbage som en meget smuk årgang i Champagne, præget af markante kontraster. Efter en knopskydning i midten af april, som fulgte den normale sæsonrytme, tog vækstsæsonen hurtigt fart. Fra midten af maj til midten af august oplevede området et usædvanligt varmt og tørt klima med flere hedebølger. Trods de varme forhold forløb blomstringen ideelt.

Hos Mallol begyndte de plukning d. 7. september, og de søgte ikke overmodne druer, men ønskede derimod at bevare den levende og præcise syre, som er en vigtig del af husets stil og champagnernes lagringspotentiale.

Dosage lyder på 4 g/l (Extra Brut), så terroiret får lov til at træde tydeligt frem. Degorgering fandt sted 1. august 2024, efter en lang og tålmodig lagring i kælderen, som har bidraget til champagnens kompleksitet. Resultatet er en rank, ren og intenst kalket champagne, der på smukkeste vis afspejler familiens håndværk og ekspertise.