



DOMAINE  
MARCEL DEISS

#### FAKTA

Hvidvin

Drue(r): Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir

Lagring: Fadgæret og ligger minimum 1 år i kælderen

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 04051021745

Anbefales til:



## 2017 MAMBOURG GRAND CRU BIO

### Alsace, Marcel Deiss

#### Distriktet

Alsace er et af de franske vinområder, som gennem mange år har været genstand for stor opmærksomhed - og absolut ikke uden grund. Området er noget af det smukkeste og mest idylliske, man kan forestille sig. Vinmarkerne ligger for foden af bjergkæden Vogeserne (Les Vosges) og danner en fin baggrund for de mange hyggelige landsbyer, som findes langs 'Route du vin' - vinvejen i Alsace.

Vogeserne yder læ og beskyttelse til vinmarkerne, og området har således både den laveste nedbørsmængde og de fleste solskinstimer i Frankrig. I området finder man mange vinkooperativer, nogle bedre end andre, men der er ingen tvivl om, at det er de mange små familieforetagender, der er både hjertet og sjælen i Alsace. Det er blandt disse ofte små producenter, man finder perlerne.

#### Producenten

Domaine Marcel Deiss i Bergheim (nær Ribeauvillé) dyrker sine 27 ha. efter biodynamiske principper og producer vine, som på mange måder er unikke for Alsace (og i øvrigt). Vinmarkerne - blandt dem flere "Cru d'Alsace"\* og klassificerede Grands Crus (Mambourg, Schoenenbourg, Altenberg de Bergheim) - er fordelt på ikke mindre end 9 kommuner (220 parceller!). Da den aktuelle ejer Jean-Michel Deiss og hans søn Mathieu helt klart søger at fremhæve forskellighederne i deres vine, frem for at strømline dem, er vinene fra Domaine Marcel Deiss altid utrolig spændende at udforske!

Kunsten at blande forskellige druesorter fra samme mark eller terroir således at den rette harmoni og stil opnås i vinene, er en krævende udfordring. Metoden har været anvendt i Alsace længe før man overhovedet var rigtig bevidst om forskellene imellem de respektive druesorter. Hos Marcel Deiss hylder man denne metode og mener således, at foreningen af forskellige druesorter fra samme mark ofte giver de bedste resultater og kan udtrykke terroiret på den mest overbevisende facon.

Jean-Michel Deiss er kendt for sin ildhu og åbenhed omkring det at dyrke sine vinmarker efter biodynamiske principper. Han hører dog ikke til de regelrette ekstremister, men forsøger at kombinere den biodynamiske tankegang værdier og filosofi med de traditionelle alsaciske dyrkningsmetoder. Derfor kalder mange ham for en kunstner og en provokatør(!), men når man smager hans vine, må enhver kritik blive manet til jorden: Hans vine er i høj grad både personlige og karakterfulde samtidig med, at de er nogle af de bedste fra Alsace!

\*Hos Marcel Deiss har man store forventninger til den nye klassificering af såkaldte LIEUX DITS (afgrænsede vinmarker) i CRU D'ALSACE/PREMIER CRU D'ALSACE, som man har ansøgt vinmyndighederne om at foretage, bl.a. efter inspiration fra Bourgogne.

#### Produktet

Grand Cru-marken Mambourg ligger over landsbyen Sigolsheim, syd for Bergheim og Ribeauvillé. Den har siden middelalderen været en af de mest berømte vinmarker i Alsace, ejet i tidens løb af flere klostre og medlemmer af den lokale adel. Den er anlagt på en sydvendt skråning (210-350 m. o.h.), som giver den en optimal eksponering mod solen. En ret særpræget undergrund af fede kalkaflejringer giver altid strukturerede og mineralske vine, som dog samtidig er ret afrundede og delikate.

Marcel Deiss ejer to små parceller, som begge er biodynamiskdyrket og er beplantet med flere Pinot-druesorter. Beplantningen er på 12.700 vinstokke/ha., men udbyttet er meget begrænset (20 hl./ha.), noget som giver ekstremt koncentrerede druer. Vinen gærer på fad med druernes egen gær, uden indgriben fra teamet i kælderen. Efter endt gæring lagres vinen på sit "lie" i et år på ståltank.

Grand Cru Mambourg er på trods af sin mineralske, fede stil fuldstændig tør. Den er kompleks og dyb i duften, med nuancer af tjerneblomster, citrusfrugter, men også mere eksotiske toner af ferskner og mango. Smagen er mineralsk, struktureret og en smule røget - meget særpræget. Vinen slutter meget harmonisk, sprød og appetitvækkende. En fantastisk, kompleks vin. Server den til skaldyr eller fiske- og fjerkræretter med f.eks. morkelsauce. Prøv den også til en moden Comté-ost.



ØSTJYSK  
VINFORSYNING