



DOMAINE
MARCEL DEISS

FAKTA

Rødvin

Drue(r): Pinot Beurot, Pinot Gris, 95% Pinot Noir

Lagring: 12 mdr. på ståltanke.

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 5.77 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 04051211635

Anbefales til:



2016 GRUENSPIEL 1 CRU ROUGE 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 producerer vine, som på mange måder er unikke for Alsace (og i øvrigt). Vinmarkerne - blandt dem flere "Crus 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 tankegangens 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

Vinmarken Gruenspiel ("spilbræt") nær landsbyen Bergheim henter sit navn fra de mange jordtyper ved overfladen, som marken byder på. Den ligger som et sydvendt amfiteater, ovenfor Grands Cru-markerne fra Ribeauvillé. Her finder man øverst aflejringer af bl.a. runde sandsten, knust granit og gnejs, på en dyb undergrund af mergel - en diversitet, som gør vinmarken til en af de bedste i Bergheim. Vinene her byder på god struktur, tannin, mineralitet, men også blødhed, kompleksitet og en ekstrem lang eftersmag. I området taler man om vine med en "jernhånd i en handske af velour"!

Tidligere producerede Marcel Deiss kun hvidvin fra Gruenspiel, lavet på Riesling, Gewurztraminer, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Neutrot og Pinot Noir. Årgang 2016 er første årgang for en rødvin fra marken. Gruenspiel Rouge er lavet på 95% Pinot Noir samt en smule Pinot Beurot og Pinot Gris. Pinot Noir-vinstokkene er plantet (1982 og 2002, 0,3 ha.) med 8.000 vinstokke/ha., med et udbytte på 35 hl./ha. Vinen gærer på åbne kar med druernes egen gær, med enkelte omrøringer. Efter endt gæring og presning lagres vinen i 12 måneder på sit "lie" og aftappes efter en naturlig bundfældning.

Gruenspiel Rouge har en smuk, blank, rubinrød farve. I duften finder man dybe, fyldige toner af mørke bær, med en god tørhed, som harmonerer fint med de mere eksotiske nuancer. Smagen er kompleks, afrundet og samtidig delikat, med lækre, mineralske nuancer i den lange eftersmag. Det er en vin, som charmerer og forfrisker, og som kan serveres til mange forskellige retter - såvel med lyst eller mørkt kød. Prøv den også til stegt fisk eller hvidkimmelse. Serveringstemperatur: 12-14°. Må ærre iltes i 1 time inden servering.



ØSTJYSK
VINFORSYNING