



DOMAINE
MARCEL DEISS

FAKTA

Rødvin

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

Lagring: 12 mdr. "sur lie" på ståltanke

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 5.33 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 04051311935

Anbefales til:



2019 ALSACE 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

"Alsace" Rouge fra Marcel Deiss laves hovedsageligt (ca. 95%) på biodynamiskdyrkede Pinot Noir-drue fra vinhusets egne vinmarker, men indeholder også en smule Pinot Gris, Pinot Beurot og Pinot Blanc. Som det er sædvane hos Deiss, er vinstokkene plantet med 8.000 vinstokke/ha. Udbyttet er kun halvt så stort (45-50 hl./ha.) som tilladt, hvilket giver druerne en fantastisk koncentration og kompleksitet.

Pinot Noir-drueerne håndplukkes, når de er optimalt modne og har en perfekt sukker-syre balance, der sikrer vinen god fylde og friskhed. Efter en let masning gærer vinen med druernes egen gær, uden indgriben fra teamet i kælderens. Efter endt gæring og en langsom presning lagres vinen i et år på sit "lie" for at sikre en fortsat god aroma- og frugtekstrakt. Alt dette for at prioritere frugtkarakteren, umiddelbarheden og harmonien i vinen.

"Alsace" Rouge har en dyb, rubinrød farve. Duften er aromatisk, frisk og frugtig, med tiltalende nuancer af vilde roser og røde bær. Smagen er klassisk for Pinot Noir fra Alsace, med en sart tørhed, kølighed og mineralitet samt en velour og finesse, som gør vinen ekstremt charmerende og lækende. Prøv den til charcuteri, til and, lam, pasta, vegetarretter, men også til grillet fisk og hvidskimmeloste. Serveringstemperatur: 15-16°C.



Wine & Spirits
TOP 100
WINERIES OF 2022

ØSTJYSK
VINFORSYNING