



DOMAINE
MARCEL DEISS

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 35% Pinot Gris, 65% Riesling

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 04051422035

Anbefales til:



2020 RIQUEWIHR 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 "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 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

"Riquewihr" fra Marcel Deiss bærer navnet på en af de meste berømte (og besøgte!) landsbyer i Alsace, som ligger ved foden af en af de bedste skråninger for vindyrkning i området. Vinen laves på biodynamiskdyrkede Riesling (65%) og Pinot Gris (35%), som hentes fra to parceller i kommunen Riquewihr: Engelsreben og Rosenbourg. De har begge en jordbund af sand og småsten ved overfladen med en undergrund af kalk og mergel. Vinstokkene er plantet med 8.000 vinstokke/ha. med et lavt udbytte (40 hl./ha.), noget som giver druerne en fantastisk koncentration og kompleksitet. Presningen foregår meget langsomt og med hele klaser for at sikre en god frugt- og tanninekstrakt. Vinen gærer med druerne egen gær, uden indgriben fra teamet i kælderen. Efter endt gæring lagres vinen i et år på sit "lie".

Den dybe, "kølige" undergrund på parcellerne Engelsreben og Rosenbourg giver altid vine, som er meget sprøde og præcise i deres ungdom, men som bliver mere strukturerede, kødfulde og komplekse med alderen. "Riquewihr" er ingen undtagelse: Vinen er meget aromatisk, med en aristokratisk tør og kølig stil, lækre nuancer af citrusfrugter, hvide buskblomster, hvide ferskner og en lurende, mineralsk baggrund. Den slutter meget charmerende og med en afrundet tannin, som lover en god udvikling. Server den til vegetarretter, quiches, gryderetter med kylling eller kalv eller til grillet fisk. Serveringstemperatur: 8-10°C.



Wine & Spirits
TOP 100
WINERIES OF 2022

ØSTJYSK
VINFORSYNING