



DOMAINE
MARCEL DEISS

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Muscat

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 04051821835

Anbefales til:



2018 SPRING, ØKO

Muscat, 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

Med "Spring", forsøger man hos Marcel Deiss at lave en vin, som både dufter og smager af forår, en vidunderlig årstid, hvor det hele i naturen springer ud. Hvor man allerede tidligt på en kølig morgen kan nyde delikate, næsten skrøbelige dufte i vinmarkerne, før eksplosionen sker, når solen varmer det hele, længere op ad dagen.

Vinen er lavet på Muscat fra nogle af Bergheims bedste vinmarker, Altenberg og Pflänzer. Her finder man en undergrund af ler og kalkaflejringer, som sikrer gode vandreserver i dybden. Muscat er ret frodig og skal beskæres kort for ikke at give for stort udbytte og for lavt syreindhold. En tidlig høst er desuden med til at sikre friskhed og sprøhed, som en harmonisk Muscat - og ikke mindst en forårsvin bør have.

Som det er sædvane hos Deiss, er vinstokkene plantet med 7.000 vinstokke/ha. Udbyttet er kun halvt så stort (45 hl./ha.) som tilladt, noget som giver druerne en fantastisk koncentration og kompleksitet. Presningen foregår meget langsomt og med hele klaser for at sikre en god frugt- og tanninekoncentration. Vinen gærer med druerne egen gær, uden indgriben fra teamet i kælderen. Efter endt gæring lagres vinen på sit "lie" i et år på ståltanke.

"Spring" har en flot, gyldengrøn farve og er ret fed på glasset. Duften er meget umiddelbar og frisk med lækre, diskrete eksotiske og æteriske nuancer af hyldeblomst, bergamot og friskpresset citron. Smagen byder på nuancer af vilde blomster, rød grape, citron, fersken, anis og honning. En meget umiddelbar vin med en flot harmoni mellem frugtsødme, friskhed og bid. Serveres som aperitif men også til eksotiske eller asiatiske retter med skaldyr og fisk. En "must" til asparges, gazpacho med frisk mynte, dild eller basilikum.

Wine & Spirits
TOP 100
WINERIES OF 2022

ØSTJYSK
VINFORSYNING

