



DOMAINE
MARCEL DEISS

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 30% Others, 70% Riesling

Lagring: 12 mdr. "sur lie" på store træfade.

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 5.95 g/L

Restsukker: 2.9 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 04051921835

Anbefales til:



2018 SCHLOSSBERG 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 producerer 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 terroret 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 tankegangsværdier 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 Schlossberg i Kientzheim har siden Middelalderen været en af de mest berømte vinmarker i Alsace. Marken strækker sig fra en stejl skråning i udkanten af Kientzheim til Kaysersberg slotsruin, i en højde mellem 230 og 400 m.o.h., godt beskyttet af bjerget mod vind og regn fra vest. De mange små parceller ligger alle på terrasser, og størstedelen vender mod syd, en lille del mod øst. Undergrunden består øverst af 30-125 cm. sand-, kalk- og lerholdig muld og nederst af smuldrende granit og gnejs. Dette giver en god dræning, som tvinger rødderne dybt ned i jorden, og som forklarer vinenes særlige mineralske og særprægede karakter. Schlossberg er bedst til Riesling (som dominerer på marken), men også til Gewürztraminer, Pinot Gris og Muscat.

Marcel Deiss' biodynamiskdyrkede parcel (1,0 ha.) er beplantet med ca. 70% Riesling og 30% af de andre tilladte druer på marken. Beplantningen er på 8.000 vinstokke/ha., men udbyttet er meget begrænset (18 hl/ha.). De hele druer bliver presset let og langsomt, og 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 store træfade og aftappes efter en ganske let filtrering.

Alt spiller i denne vin! Duften er ren og delikat, med stor friskhed og en pirrende mineralitet. Både i duften og i smagen afslører vinen luftige nuancer af vilde, hvide blomster, citrus, hvide ferskner, passionsfrugter og en smule rød grape. Den slutter meget delikat og åben, med en let saltet og mineralsk karakter.

Fremragende til sauterede skaldyr (jomfruhummer, kammuslinger) eller fisk med fast kød. Prøv den også til kalvebrusler eller asparges!



18.5/20 pts



ØSTJYSK
VINFORSYNING