



DOMAINE
MARCEL DEISS

FAKTA

Orangevin

Drue(r): 33% Pinot Noir, 33% Riesling, 34%

Gewürztraminer

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

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 4,32 g/L

Skuelåg: Nej

Varenummer: 04052022035

Anbefales til:



2020 LE JEU DES VERTS (ORANGEVIN) BIO

Gruenspiel, 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

"Le Jeu des Verts" ("De grønnes spil") henter sit navn fra de grønne nuancer fra mergelen i vinmarken Gruenspiel ("spilbræt") nær landsbyen Bergheim. Marken henter sit navn fra de mange jordtyper ved overfladen, som den byder på. Gruenspiel 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. Samtidigt kan mergelen have tendens til at bringe en smule bitterhed i vinene, og det er derfor vigtigt under vinificeringen at sikre god ekstrakt af aroma, frugtrighed og smag fra druerne gennem en lang maceration af druerne.

"Le Jeu des Verts" laves på Riesling, Pinot Noir (vinificeret som hvid) og Gewürztraminer hentet på en parcel med 1,5 ha., hvor vinstokkene er plantet i 1982 og 2002 og kun giver 35 hl./ha. Efter en lang maceration af de hele druer, foregår presningen meget langsomt for at sikre en god frugt- og tanninestrakt. Mosten gærer med druerne egen gær, uden indgriben fra teamet i kælderens. Efter endt gæring lagres vinen i et år på sit "lie" i store, brugte træfade og aftappes efter en naturlig bundfældning og uden filtrering.

Allerede i duften fornemmer man en tør og mineralsk karakter, med nuancer af kiwifrugt, citrus, anis, hvide markblomster og lidt solbærblade - som egentligt fører tanken mod en rødvin. Smagen 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"! Den gode tannin til sidst afslører et langt modningspotentiale. Domaine Marcel Deiss bruger glas-prøpper til denne vin for at undgå evt. påvirkning fra kork.



Wine & Spirits
TOP 100
WINERIES OF 2022

ØSTJYSK
VINFORSYNING