

Domaine Marcel Brubach (Mâconnais - Bourgogne)

En ny perle er hos Pinochar Wine.

Marcel er en ung ambitiøs vinbonde. Født i Alsace og altid med en glødende interesse for vin flyttede Marcel til Bourgogne i 2007. Han forelskede sig i området og de lokale vine, og arbejdede efterfølgende i 10 år ved flere producenter i Mâconnais. Bl.a. en årrække ved en af de førende producenter i regionen Domaine Pret.

I 2015 lejede han den første hektar. Og i 2018 fik han yderligere 4,5 hektar, så han i dag har 5,5 hektar tilknyttet hans lille Domaine. Han laver kun cirka 10.000 flasker om året, da han ganske enkelt ikke har kapacitet til fuldt at udnytte de 5 hektar i hans egen produktion. Så indtil han har den fornødne kapacitet, så sælger han en stor del af hans druer.

Men det som bliver tilbage i egen produktion, er aldeles forrygende.

Efter kun 4 år som selvstændig producent har han allerede tiltrukket sig masser af opmærksomhed fra den internationale vinpresse. Bl.a. har hans 2019 udgave af Pouilly-Fuissé "Les Diablotins" fået flotte 91p af Decanter - og aldeles velfortjent - den smager fantastisk.

Beliggende i Solutré-Pouilly i Bourgogne ligger han lige i hjertet af Mâconnais, og med alle hans marker for foden af den berømte Rock du Solutré – områdets smukke varemærke.

Domaine Marcel Brubach - Pouilly-Fuissé "Les Diablotins" 2019

"Les Diablotins" betyder "Små Djævlø". Opkaldt efter hans to små drenge, der er fulde af liv.

Druerne stammer fra nogle små parceller i Solutré-Pouilly.

Druerne knuses let, og presses efterfølgende. Vinene gærer med naturligt gær på bruge egetræsfade. Den lagere efterfølgende i 10 måneder i klassiske 225 liters egetræsfade - ingen nye fade.

En flot, ren og let drikkelig Pouilly-Fuissé der i kvalitet nemt kan måle sig med de hvide vine fra Côte de Beaune.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

91p af Decanter - Oktober 2020



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står i glasset med et flot gyldent skær. Krystalklart med en svag grønlig tone.

Duften

En dejlig levende og frisk duft. Vi er ovre i de mere tropiske toner med elementer af ananas, honningmelon og pære. Duften er intens og kompleks med masser komponenter. Smør, kornblomst, valnød og et strejf vanilje fra de brugte egetræsfade. Og en let krydret fornemmelse. Virkelig velduftende.

Smagen

Intensiteten fortsætter i en ren og pænt fyldig smag. Frugten er frisk, ren og let cremet - virkelig dejlig tekstur. Et flot koncentrationsniveau og en forbilledlig syre. Virkelig velbalanceret, velsmagende og skræmmende nem at drikke.

Giv den meget gerne 1-2 timer på karaffel inden den serveres.

Eftersmagen

Den er i høj grad præget af ret intens og ren frugt med en diskret og særdeles behagelig syre. En lang eftersmag der mod slutning er let sødlig/let bitter. Lysten til endnu en mundfuld skærpes.