

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 - Mâcon-Solutré "Les Condemines" 2020

Druerne stammer fra 3 parceller i marken "Les Condemines" lige udenfor Solutré.

Markarbejdet også her er uden kemikalier og kun med organisk gødning.

Alt høst foregår i hånden. Druerne knuses let, og presses efterfølgende. Vinene gærer med naturligt gær på ståltank.

Den lagres efterfølgende i 10 måneder i klassiske 225 liters egetræsfade – ingen nye fade.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Står smukt i glasset med en meget lys korngylden farve.

Duften

Man møder en dejlig og tropisk præget duft med masser af frugt. Der er ananas, honningmelon, lidt abrikos og søde clementiner. Som supplement hertil finder man også lidt kokos (den fadlagres ikke), et strejf bananlikør, koldt smør og lidt gule vingummibamser. Den er frisk og uhyre velduftende.

Smagen

Smagen er også frisk og ren. Det er en pænt fyldig frugt med god koncentration og dybde. Særdeles behagelig tekstur. Frugten har en let cremet struktur, men holdes fint på plads af en dejlig syre. Den fremstår uhyre velkomponeret med en skøn friskhed og meget fin kompleksitet.

Nyd den en sommeraften på terrassen, ellers server den sammen med fiskeretter eller en omgang sommersalat.

Dekanter gerne et par timer inden servering, og server den afkølet.

Eftersmagen

Dejlig eftersmagen hvor syren er det første man fornemmer. Syre bliver hængende pænt længe, og frugten tar' trinvis over. Den bliver også liggende med en let sødme meget længe.