

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 Maconnais. 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 1. cru "Au Vignerai" 2020

Han laver blot 1.000 flasker af denne 1. cru! Danmark har fået 1/3 af hans produktion!

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

Den lagrer efterfølgende i 10 måneder i klassiske 225 liters egetræsfade. Som den eneste af hans vine får denne lidt nye fade. 25% eller 30% afhængig af årets udbytte.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en flot korngylden farve i glasset.

Duften

En dejlig frisk, intens og frugtfyldt duft. Vi er ovre i den mere tropiske afdeling med frisk ananas, pære, honningmelon, lidt abrikos og mirabelle. Den er let krydret. Også lidt bananlikør og friske siv. Og de gule vingummibamser kigger også frem. Dejlig kompleks duft med masser af kompleksitet.

Smagen

Intensiteten og kompleksiteten fortsætter i smagen. Masser af ren ung og velsmagende frugt. Den har et højt koncentrationsniveau og en flot syre, der er lige hvor den skal være. Vinen fremstår i særdeles flot balance, og selv om den naturligvis er meget ung, så er den en fornøjelse at drikke allerede nu. Men lagringspotentialet er pænt stort.

Et par timer på karaffel folder den lige lidt mere ud. Server den til fisk og skaldyr eller lyst kød som kylling eller lign.

Eftersmagen

Den flotte, koncentrerede og rene frugt dominerer eftersmagen. Den ligger imponerende længe, og slutter med en let sødlig og krydret tone.

(Smagt 28. november 2021)