

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" 2021

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

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot og krystallklar lysgylden farve i glasset.

Duften

En skøn frisk duft med både frugt og blomster. Frugten er overvejende af tropisk karakter, men der er også et delikat strejf af lime. Ellers er det unge friske ananas, appelsiner, honningmelon, pære og grønne maddruer. Masser af gule forårsblomster, pistacie, smør og hasselnødder. Særdeles vindbydende og velduftende.

Smagen

I smagen møder man masser af frugt med et imponerende højt koncentrationsniveau. Syren er ganske markant men afbalanceret, og vinen fremstår i det hele taget i flot balance. Frugten er ren, ung, frisk og meget let cremet og med masser af smag. Jeg er imponeret over vinens kompleksitet. Den har et vidunderligt let bittert bid på bagpaletten, der bare skriger efter mad.

Og det kunne være lyst kød eller en gang sommersalat.

Den har virkelig godt af masser af luft, så dekanter den meget gerne et par timer eller tre inden servering.

Den skal måske lige gemmes et års tid i kælderen, men kan sagtens nydes allerede nu. Og den rummer et pænt gemmepotentiale

Eftersmagen

Eftersmagen er lang primært med masser af let sødlig og let cremet frugt. Velsmagende!

(Smaat den 5. juni 2021)