

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 ud 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" 2022

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 smuk lys guldgylden farve i glasset.

Duften

En aldeles vidunderlig duft vælger op af glasset. Frugten er overvejende i den tropiske afdeling. Pære, ananas, ung abrikos og honningmelon er de dominerende frugter. En diskret limetone befinder sig diskret i baggrunden. Dertil knuste mandler, gule vingummibamser og lidt smeltet smør. En indbydende og ganske kompleks duft. Arbejd lidt med den – der er masser af komponenter.

Smagen

Det komplekse og frugtfyldte fortsætter i smagen. Dejlig blød tekstur, medium fyldig og masser af ren frugt. Flot koncentration og velsmagende ren ung frugt. Syreprofil en flot og præcis, og vinen fremstår i det hele taget i flot balance!

Den folder sig flot ud allerede nu, men den rummer et betydeligt både lagrings- og udviklingspotentiale.

Nyd den på terrassen sammen, med en gang grillet fisk, sommersalat, skaldyr eller sushi. Dekanter den gerne en time eller to inden servering.

Eftersmagen

En dejlig og ret lang eftersmag, der er domineret af den rene og unge frugt, der slutter med en rigtig dejlig let sød tone. Mere....

(Smaat den 7. juni 2023)