

## 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 - Saint-Véran "Les Champs Perdrix" 2022

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.

Alkohol: 12%.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot og ret lys korngylden farve i glasset.

#### Duften

I duften møder man en spændende og ganske kompleks duft. Masser af frugt. Domineret af unge pærer, karambol, gule æbler, friske ananas og honningmelon. Der er også en spændende og diskret krydret tone og hvid peber. Dertil forårsblomster, hasselnødder og køligt smør. Dejlig duft der hele tiden foler sig ud.

#### Smagen

Også i smagen er der masser af frugt. Teksturen er dejlig, og vinen fremstår ganske rank og ret fyldig. Koncentrationsniveauet er højt og syreprofilen balanceret og fænomenal. Der er i uhyre flot balance, og smager rasende godt. Selvom den er helt ung, så folder den sig ret flot ud. Men den kan både udvikle sig og holde mange år endnu.

Den skal lige dekanteres et par timer inden servering.

Server den til skaldyr, lyst kød og alskens fiskeretter.

#### Eftersmagen

Eftersmagen indledes med en frisk og let bittert bid fra den unge frugt. Det giver nærmest en tannisk fornemmelse. Frugten ligger efterfølgende ret længe, og slutter med en let sødlig tone. Lækkert og inviterende til endnu en mundfuld.

*(Smaat den 7. juni 2023)*