

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 - Pouilly-Fuissé "Les Diablotins" 2022

"Les Diablotins" betyder "Små Djævlv". Opkaldt efter hans to små drenge, der er fulde af liv.

Druerne stammer fra nogle små parceller i Solutré-Pouilly.

Druerne knuses let, og presses efterfølgende. Vinene gærer med naturligt gær på bruge egetræsfade. Den lagere efterfølgende i 10 måneder i klassiske 225 liters egetræsfade - ingen nye fade.

En flot, ren og let drikkelig Pouilly-Fuissé der i kvalitet nemt kan måle sig med de hvide vine fra Côte de Beaune.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot og indbydende krystalklar guldgylden farve i glasset.

Duften

En spændende og dejlig duft med masser af frugt. Vi er overvejende i den tropiske ende, men også med en frisk strejf af lime. Let modne gule æbler, frisk honningmelon, ung ananas og karambol er nogle af frugt komponenterne. Dertil hasselnød, gule vingummibamser, køligt smør og forårsblomster.

Smagen

Også i smagen mødes man af masser frugt. I den dejlige fyldige og let cremede form. Et ret højt koncentrationsniveau sender signaler om potentielt lang levetid for vinen. Syren er diskret og er en vigtig komponent, der er med til at sikre vinens flotte balance.

Vinen optræder meget imødekommende men naturligvis med en meget ungdommelig profil. Ingen tvivl om at den vil folde sig flot ud de kommende år.

Dekanter meget gerne et par timer inden servering. Nyde den som pre-dinner glas, eller server den til fede sushi eller skaldyr. Måske endda til lyst kød og salater af forskellig art.

Eftersmagen

Man forventer en lang eftersmag - det leverer den også. Den unge koncentrerede frugt efterlader en nærmest let bitter bid, hvorefter en ren let sødlig frugt ligger i munden i imponerende lang tid.

(Smaat den 18. oktober 2023)