

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" 2023

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.

Alkohol: 13%.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Argang 2022 fik 90p af Niels Lillelund (Jyllands-Posten) - Juni 2023



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en smuk glinsende krystalklar korngylden farve i glasset.

Duften

Duften med masser af indtryk vælter op af glasset – meget ekspressiv! Den er uhyre velduftende, og giver bare lyst til at smage. Masser af frugt med honningmelon, karambol, friske abrikoser og et strejf af friske unge ananas. Der er også smør, hasselnødder og lidt gule vingummibamser.

Den dufter bare så vildt godt!

Smagen

Det ekspressive og voluminøse fortsætter i smagen, hvor du møder masser af lækker let cremet frugt med en imponerende koncentration. Jeg skulle mene, det er den mest koncentrerede version af denne vin, som Marcel har lavet til dato – flot!

Den har nerve og en vidunderlig syreprofil, og fremstår med en lækker tekstur og i virkelig flot balance. Masser af gemmepotentiale, men meget levende og givende allerede nu.

Nyd den som et lækkert fyraftensglas, eller server den til alskens fiskeretter, sushi eller skaldyr.

Eftersmagen

Som ventet en uhyre lang eftersmag, hvor det er frugten der dominerer. Den slutter med en let sødlig tone, og giver bare appetit til endnu en mundfuld.