DOMAINE
MARCEL DEISS

2020 RIQUEWIHR ØKO

Alsace, Marcel Deiss

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 35% Pinot Gris, 65% Riesling
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 04051422035
Anbefales til:

Distriktet
Alsace er et af de franske vinområder, som gennem mange år har været genstand for stor opmærksomhed - og absolut ikke uden grund. Området er noget af det smukkeste og mest idylliske, man kan forestille sig. Vinmarkerne ligger for foden af bjergkæden Vogeserne (Les Vosges) og omkranser de mange, virkelig charmerende landsbyer, som findes langs "Route du vin" - vinvejen i Alsace.

Alsace grænser på hele den østlige side op til Tyskland, og historisk set har regionen været genstand for mange stridigheder mellem de to lande og derfor skiftevist tilhørt Frankrig og Tyskland. Men siden 1919 (efter afslutningen på 1. verdenskrig) har Alsace været fransk dog med undtagelse af perioden under 2. verdenskrig, hvor Frankrig var besat af Tyskland. Alsace er derfor på mange måder (stadig) et mix af fransk og tysk kultur. Sprogligt, gastronomisk, vinmæssigt, arkitektonisk og på flere andre områder har begge lande udøvet indflydelse, og stadig har vel en del franskmænd udenfor Alsace svært ved at opfatte Alsace som "rigtig fransk".

Området er helt ideelt til vinproduktion, da Vogeserne yder læ og beskyttelse til vinmarkerne, og Alsace har således både den laveste nedbørsmængde og de fleste solskinstimer i Frankrig. I området finder man mange vinkooperativer, nogle bedre end andre, men der er ingen tvivl om, at det er de mange små familiefirmaer, der er både hjertet og sjælen i Alsace. Det er blandt disse ofte små producenter, man finder perlerne.

Producenten
Domaine Marcel Deiss i Bergheim (nær Ribeauvillé) dyrker sine 27 ha. efter biodynamiske principper og producer vine, som på mange måder er unikke for Alsace (og i øvrigt). Vinmarkerne - blandt dem flere "Crus d'Alsace"* og klassificerede Grands Crus (Mambourg, Schoenenbourg, Altenberg de Bergheim) - er fordelt på ikke mindre end 9 kommuner (220 parceller!). Da den aktuelle ejer Jean-Michel Deiss og hans søn Mathieu helt klart søger at fremhæve forskellighederne i deres vine, frem for at strømline dem, er vinene fra Domaine Marcel Deiss altid utrolig spændende at udforske!

Kunsten at blande forskellige druesorter fra samme mark eller terroir således at den rette harmoni og stil opnås i vinene, er en krævende udfordring. Metoden har været anvendt i Alsace længe før man overhovedet var rigtig bevidst om forskellene imellem de respektive druesorter. Hos Marcel Deiss hylder man denne metode og mener således, at foreningen af forskellige druesorter fra samme mark ofte giver de bedste resultater og kan udtrykke terroiret på den mest overbevisende facon.

Jean-Michel Deiss er kendt for sin ildhu og åbenhed omkring det at dyrke sine vinmarker efter biodynamiske principper. Han hører dog ikke til de regelrette ekstremister, men forsøger at kombinere den biodynamiske tankegangs værdier og filosofi med de traditionelle alsaciske dyrkningsmetoder. Derfor kalder mange ham for en kunstner og en provokatør(!), men når man smager hans vine, må enhver kritik blive manet til jorden: Hans vine er i høj grad både personlige og karakterfulde samtidig med, at de er nogle af de bedste fra Alsace!

*Hos Marcel Deiss har man store forventninger til den nye klassificering af såkaldte LIEUX DITS (afgrænsede vinmarker) i CRU D'ALSACE/PREMIER CRU D'ALSACE, som man har ansøgt vinmyndighederne om at foretage, bl.a. efter inspiration fra Bourgogne.

Produktet
"Riquewihr" fra Marcel Deiss bærer navnet på en af de meste berømte (og besøgte!) landsbyer i Alsace, som ligger ved foden af en af de bedste skråninger for vindyrkning i området. Vinen laves på biodynamiskdyrkede Riesling (65%) og Pinot Gris (35%), som hentes fra to parceller i kommunen Riquewihr: Engelsreben og Rosenbourg. De har begge en jordbund af sand og småsten ved overfladen med en undergrund af kalk og mergel. Vinstokkene er plantet med 8.000 vinstokke/ha. med et lavt udbytte (40 hl./ha.), noget som giver druerne en fantastisk koncentration og kompleksitet. Presningen foregår meget langsomt og med hele klaser for at sikre en god frugt- og tanninekstrakt. Vinen gærer med druernes egen gær, uden indgriben fra teamet i kælderen. Efter endt gæring lagres vinen i et år på sit "lie".

Den dybe, "kølige" undergrund på parcellerne Engelsreben og Rosenbourg giver altid vine, som er meget sprøde og præcise i deres ungdom, men som bliver mere strukturerede, kødfulde og komplekse med alderen. "Riquewihr" er ingen undtagelse: Vinen er meget aromatisk, med en aristokratisk tør og kølig stil, lækre nuancer af citrusfrugter

Wine&Spirits TOP 100 WINERIES OF 2022

VINOBLE