

## CRÉMANT D'ALSACE

**Brut**  
**Domaine Mader**

'Bobler' – fra ALSACE

TØR



Sagt & skrevet:

- "Maders Crémant er en af de bedste i hele Alsace!"  
Per Warfvinge,  
WARFVINGE.NET

**Boblende finesse,  
aromatisk elegance  
og stor fylde  
- tør og tro mod sin  
alsaciske "terroir"**

**Chardonnay (33%), Pinot Noir (33%), Pinot  
Gris (25%) & Pinot Blanc (8%)**  
– fra omkring 20 år gamle vinstokke

**Restsukker:** 4 g/l ("brut")

**Vinsyre:** 7 g/l

**Høstudbytte:** 60 hl/ha

**Produktion:** 4.000 flasker

– tallene kan variere med årgangen

Økologisk dyrket i Hunawehr på østvendte, kolde bakkeskråninger i 300 meters højde på en jordbund af ler og sandsten.

Manuel høst med sortering og traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæring, malolaktisk gæring, bærmekontakt i 7 måneder på tanke.

Blandes med 10% reservevin og lagres på flaske i 16 måneder.

✓ **Velegnet til at ledsage hele måltidet**  
– herunder specielt som aperitif  
og til alt godt fra havet,  
fisk, charcuteri, fjerkræ, lyst kød,  
camembert, brie, røde frugter og tærter

✓ **Kan henlægges op til 5 år**

✓ **Nydes ved 6-8 °C**



## ”Small quantity, high quality”

Domaine Mader er beliggende i den maleriske vinlandsby Hunawihr i hjertet af Alsace, hvor den befæstede kirke står som det smukt bølgede landskabs ikoniske monument.

Domaine Mader har opnået noget nær kultstatus på relativ kort tid.

Det var blot i 1981, hvor sønnen Jérôme blev født, at Jean-Luc og Anne Mader tog springet til selv at tage hånd om deres vine – indtil da var familiens druer blevet solgt til det lokale kooperativ.

Fokus er på vinene Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris og Pinot Noir, men også Muscat, Gewurztraminer og Crémant d'Alsace er på programmet. Produktionen er beskeden i volumen – til gengæld er kvaliteten i den absolutte verdensklasse!

Uddannet som oenolog trådte Jérôme i 2005 ind i familieforetagendet. I årene før gjorde han sig erfaringer med vindyrkningen andre steder på kloden – i Sydafrika og under et længere ophold i New Zealand.

Far og søn omlagde sammen i 2007 vinbruget til økologisk drift, med overbevisningen om at vin skabes i vingården og af en terroir, hvor den geologiske mangfoldighed i Alsace kommer til fuldt udtryk i hver sort – tro mod deres oprindelse.

Familien Mader ejer i dag 10,6 ha vinmarker, heriblandt besiddelser i nogle af de mest renommerede grand cru-marker – Rosacker i Hunawihr og Schlossberg i Kientzheim – samt *lieu-dits*-markerne Muhlfurst, Haguenau, Burgweg, Berg og Helfant. Ejendommen er meget fragmenteret, og 38 parceller ligger spredt over fire kommuner – Hunawihr, Ribeauvillé, Riquewihr og Kientzheim. Jérôme har sammen med sin kone Nelly nu helt overtaget driften af vinbruget.

Der bruges ikke kemikalier, sygdomsbekæmpelse foretages med naturlige produkter, og ukrudtsbekæmpelse sikres ved slåning og pløjning. Høsten er naturligvis håndplukket, og presningen foregår med hele druer, ikke knuste, i en pneumatisk presse.

Fermentering sker i rustfri stålтанке eller i fade. Efter en ren bundfældning starter gæringen af sig selv ved lav temperatur og varer normalt i flere måneder. Derefter lagres vinen på bærminden indtil de første filtreringer, som finder sted i foråret. Bortset fra Gewurztraminer og de sjældne Vendanges Tardives er alle vine tørre. To tredjedele af produktionen eksporteres.

Jérôme Mader er skånselsløs i arbejdet for kvalitet – udbyttet holdes lavt, og kun de bedste druer anvendes for at frembringe det ypperste.

Domaine Mader er økologisk certificeret af Ecocert 2007.

### Domain Mader i tal

Vinmarker	10,6 ha
—	—
Grand Cru Rosacker	1,3 ha
Grand Cru Schlossberg	0,5 ha
Lieu-dits	2 ha
Blå druer	0,75 ha
—	—
Pinot Noir	100%
Grønne druer	9,85 ha
—	—
Riesling	33%
Pinot Gris	26%
Pinot Blanc / Auxerrois	20%
Gewurztraminer	13%
Muscat	5%
Chardonnay	3%
Vinstokkenes alder	35 år gennemsnitlig
Håndplukning	100%
Produktion	55.000 fl./år

