

Alsace
PINOT BLANC
Sec
Domaine Mader

Hvidvin – fra ALSACE

TØR



Sagt & skrevet:

- "En godt bygget, tør og frisk Pinot Blanc."
**LE GUIDE
BETTANE & DESSEAUVE
DES VINS DE FRANCE**
- "En delikat vin, så fuld af frugtighed:
moden pære- og æblesmag med en cremet konsistens.
Det er en vin, der er helt klar til at drikke,
selvom den kan lagre nogle år."
**Roger Voss,
WINE ENTHUSIAST MAGAZINE**
- "Meget forførende, perfekt til forretter."
**GUIDE VERT
La Revue du vin de France**
- "Maders Pinot Blanc er et fund
– krydret, fyldig og med et godt bid."
**Per Warfvinge,
WARFVINGE.NET**

**Flotte noter af citrus
og skal af blodappelsin
– elegant smag med en dejlig syre,
masser af frugt og en sprød
og forfriskende finish**

Pinot Blanc (30%) & Pinot Auxerrois (70%)
– fra 35 år gamle vinstokke

Restsukker: 4 g/l

Vinsyre: 6 g/l

Høstudbytte: 60 hl/ha

Produktion: 10.000 flasker

– tallene kan variere med årgangen

Økologisk dyrket i Hunawehr.

Vinen er en blanding af 30% Pinot Blanc fra lokaliteten "lieu-dit" Helfant, østvendt bakkeskråning af sandsten i 250 meters højde nord for Hunawehr, og 70% Pinot Auxerrois fra tunge lerjorder øst for byen.

Pinot Blanc fra Helfant bidrager med syrergrad og længde, mens Pinot Auxerrois fra de lerede jorder bidrager med frugtighed og struktur.

Manuel høst med sortering og traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bæremen i 6 måneder.

✓ **Velegnet til frokostbuffet og kolde forretter
som postej og paté, salater, stegt fisk
eller i sauce, hummer eller krabber
– og vegetarretter**

**Er man i tvivl om vinen til maden,
er Pinot Blanc det sikre valg
– en perfekt allround hvidvin**

✓ **Bedst fra 1 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 8-10 °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

