

Alsace **RIESLING** Domaine Mader

Hvidvin – fra ALSACE

TØR



Sagt & skrevet:

- "Maders vine er alle forbilleder for klassisk Alsace!"
Per Warfwinge,
ALSACEWINEBLOG.
BLOGSPOT.COM
- "Inciterende og med delikat citrus er Maders Riesling fortsat et sikkert kort og et godt køb."
GUIDE VERT
La Revue du vin de France
- "Familien Mader har gjort tørre vine til deres hus-stil og har opbygget et misundelsesværdigt ry for seriøsitet og for rene, oprigtige og raffinerede Riesling-vine."
John Winthrop Haeger,
RIESLING REDISCOVERED

En fin, tør Riesling med struktur og dybde, intens blomster-, citrus- og limearoma – plus mineralitet og en fantastisk syrerygrad

Riesling (100%)
– fra 20 til 50 år gamle vinstokke

Restsukker: 4 g/l

Vinsyre: 7 g/l

Høstudbytte: 60 hl/ha

Produktion: 13.000 flasker

– tallene kan variere med årgangen

Økologisk dyrket i Hunawehr på fire forskellige vinmarker: Weissengrund, Kirchberg, Berg og den uklassificerede del af den legendariske grand cru Rosacker i Hunawehr. Alle tunge og dybe jorder af ler og kalksten. Belliggende i højder fra 250 til 360 meter og eksponeret mod øst og syd.

Manuel høst med sortering og traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæring. Druerne fra de fire marker vinificeres separat med naturlig gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på bærmøn i 6 måneder.

Vinen sammenstikkes lige før flaskeaftapningen – 10% af den endelige vin udgøres af deklassificeret grand cru Rosacker og vin fra "lieu-dit" Haguenau i Ribeauvillé.

✓ **Velegnet til den finere gastronomi**
– fisk, krebsdyr, forretter, fjerkræ og lyst kød i sauce

✓ **Bedst fra 1 til 8 år efter høst**
– vinder i kompleksitet ved henlæggelse

✓ **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 ståltonke 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 |

