

**Alsace**  
**RIESLING**  
**lieu-dit Haguenu**  
**Domaine Mader**

Hvidvin – fra ALSACE

TØR

  
Økologisk

  
Fadlagret



• "Fremragende forhold mellem kvalitet og pris!"  
**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

• "Med hensyn til opfattet (!) tørhed vil jeg - i faldende rækkefølge - sige Rosacker, Muhforst, Haguenu. Men jeg er åben for andre meninger."

---  
• "Da jeg første gang besøgte Mader i Hunawihr (i 2003) stod der et skilt i vinduet:  
Nos vins sont sec - vores vine er tørre.  
Det er stadig rigtigt, men vinene har vundet gevaldigt i dybde. Haguenu er beliggende på en rig, østvendt lerjord i Ribeauville, som giver fylde, syre og mineralitet. Wow!"

**Per Warfvinge**  
svensk alsace-ekspert  
Instagram

**En eksplosion  
af aromaer af citrus  
og meget moden fersken  
– stram og tør,  
med mineralitet  
og strejf af eg**

**Riesling (100%)**

- dyrket på **vinmarken Haguenu**
- fra 26 år gamle vinstokke
- lagret på egefade
- forsegleet med korkprop

Præsenteret som "lieu-dit" ved "Salon Millésimes Alsace" i Colmar den 13. og 14. juni 2016.

Økologisk dyrket i Bergheim på vinmarken Haguenu, lige nord for Ribeauville - en sydøstvendt skråning af dyb kalksten og mergel i 270 meters højde.

Haguenu-skråningen er som en bowl, der holder på varmen om dagen og returnerer den om natten. Som resultat af de varme forhold er vinen fra Haguenu altid moden og fyldig, men den har også altid en god syregrad på grund af kalkstensundergrunden med højt indhold af magnesium.

Manuel høst med sortering og traditionel vinifikation, hele drueklaser presses, naturlig gæring i temperaturregulerede tanke og lagring på store egefade i et år.  
Årlig produktion på omkring 1.200 flasker,

Illustrationen på etiketten er tegnet af Jérôme Maders kunstnerkusine Louise Vanhelst.  
Og korkproppen er lakforseglet - håndgjort.

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

✓ **Bedst fra 1 til 15 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 bæmnen 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.

