

OMRÅDE
Malans

APPELLATION
Malans

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Skifer, granit

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Nye fade

TYPE
Fyldig hvidvin

Weingut Donatsch

Donatsch, Chardonnay "Unique" 2022

Unique er på alle plan en af verdens største hvidvine på Chardonnay druen, og måske den der er sværest at få fingrene i. Uhyre sjælden og ganske få flasker kommer til landet per årgang. Den øverste del af etiketten skifter udseende fra årgang til årgang og laves af Thomas Donatsch. ***"Aged in 100% new Burgundian pièces, the 2022 Chardonnay Malans Unique spent nine months on the full lees before the bottling in September last year. The malolactic fermentation is not allowed here anymore except in cool vintages, which have become quite rare though. The 2022 opens with a dense and complex nose with ripe fruit aromas intertwined with fine sur lie, cracknel and noble Burgundy fruit with Malans terroir spices. Supple, elegant and complex on the palate, this is a full-bodied, dense and powerful, very long, saline and intense Chardonnay with spicy tannins and nice reduction. It's salivating and very complex on the promising finish. This is a great wine that is still on its way.." 95p.*** Robert Parker. com

OM PRODUCENTEN

Der sker ikke det store i den lille bjerglandsby Malans, i den østlige del af de schweiziske alper. Lyden af landsbykirkens klokker, den stille rislen fra det lille torvs springvand, og et par køer der nænsomt, med en kæp, bliver gennet gennem byens smalle gader er det eneste der bryder den totale stilhed. Vi befinder os præcist her hvor den berømte bog og senere film om alpepigen ”Heidi” tager sit udspring – i den mest idylliske og landlige bjergstemning man kan forestille sig.

I denne lille undseelige landsby ligger i dag en af verdens førende Pinot Noir og Chardonnay producenter – Weingut Dontasch. Det hele startede tilbage i 1897 hvor Peter Donatsch købte byens lille bistro ”Zum Ochsen”, tilhørende lille vineri. I årtier var dette stedet hvor familien severede perlebyg-suppe, koldt kød og oste til de sultne bønder, og skænkede hjemmelavet vin fra store karafler.

I dag lever ”Zum Ochsen” i bedste velgående, med samme filosofi om gedigen vellavet landkost. Et køkken som i dag lokker mange stjernekokke til på deres fridage, hvor de sidder om den samme blå kakkelovn som dengang i 1897. Vinudvalget er dog noget helt andet. Her fokuseres hårdt på de tre store ”B”er; Bündner Herrschaft, Bordeaux og Bourgogne.

Mens bistroen er som en tidslomme, har vinproduktionen hos Donatsch taget en helt anden drejning. I starten af 1970’erne tog Peter Donatsch barnebarn Thomas over, og begyndte en helt ny æra for vinhuset. Thomas store passion for både musik, gastronomi og vin bragte ham sammen med sin gode ven der var professor i Vaduz, gennem mange store mad og vinoplevelser. Han blev som blot 22-årig introduceret til Domaine de la Romanée-Conti, og blev hurtigt gode venner med kældermester André Noblet.

Således inspireret tog han i 1972 sin bedste Pinot Noir med til André Noblets kælder og lod ham smage. Noblets dom var at råmaterialet var absolut første klasses, men måden den var lagret på forhindrede vinen i at blive en stor vin. For at anspore den unge Thomas gav André Noblet ham to brugte La Tâche fade med hjem til Schweiz. Det efterfølgende år lagrede han sin Pinot Noir Auslese 1973 på de to fade, men da den grå eminence på den Schweizisk vinscene, en lærer på vinakademiet i Wädenswil, kom forbi og smagte vinen sagde han at han straks måtte fjerne vinen fra fadene, da de ville slå vinen ihjel. Det ignorerede Thomas heldigvis.

Pinot Noir havde i mange år været en del af Schweizisk vintradition, mens Chardonnay var decideret forbudt, og plantede man noget nyt i Schweiz i starten af 1970'erne, så blev man konkret betragtet som kriminel siger Thomas. Derfor valgte han (selvfølgelig) i 1975 at plante sine første Chardonnay vinstokke. Den første Chardonnay som han lavede, præsenterede han på en stor global Chardonnay smagning på Chateau Pichon Loungeville i Bordeaux. Vinen vakte så stor jubel at legender som Angelo Gaja, Robert Mondavi og Miguel Torres kort efter kom på besøg i de ydmyge kældre i Graubünden, for at se hvordan Thomas fremstillede sin "Schweiziske Meursault".

Siden fulgte Thomas sin filosofi om elegant burgundisk tilsnit i alle sine vine. Selv da moden i starten af årtusindet dikterede kraftigere og fyldigere vine i Schweiz, holdt han stædigt fast.

I dag styrer Thomas primært bistroen, mens sønnen Martin siden 2001 har overtaget roret på vinhuset. Selvom hans vinerfaring er hentet i både Australien, Sydafrika og Bordeaux har vinene under hans indflydelse fået en endnu mere elegant og burgundisk klang. Vinene står stærkere end nogensinde, og fadlagringen er skruet endnu en tak ned.

Vinen kommer i tre forskellige kategorier. Introniveauet der svarer til Village niveau i Bourgogne hedder Tradition. Herefter kommer 1er Cru niveauet Passion, og til slut de stærkt eftertragtede kultvine Unique der svarer til Bourgognes Grand Cru. Tradition lagres på brugte fade, Passion på en blanding af nye og brugte, mens Unique kun får nye fade.

Den beskedne produktion på 30.000 flasker, kommer fra 4,5 ha. vinmarker. 75% af vinene sælges til toprestauranter i Schweiz, og enkelte heldige privatkunder, der står på den eftertragtede liste. De resterende flasker fordeles med mikroskopiske mængder til udvalgte importører verden over. I Schweiz er hans vine så efterspurgte at der er venteliste til at komme på listen over privatkunder der kan få en lille årlig allokation. Eller som David Schildknecht fra Robert Parker.com beskriver vinene:

"…almost Californian conditions prevail here: You can be put on the waiting list, but you should be aware that there are several hundred interested parties in front of you and that not a single old customer has left in two years. Even long-standing regular customers only receive a few bottles of the top "Unique" wines (Malans Pinot Noir and Chardonnay), and yet these hardly ever appear at auctions. Those who call a Donatsch wine their own also drink it. "