

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Vin de France

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND

DRUER
Macabeo, Muscat Blanc à Petit Grains, Muscat of Alexandria

GÆRING

TYPE
Fyldig hvidvin, Orangevin

Domaine Matassa

Matassa, Cuvée Marguerite Blanc 2025

Cuvée Marguerite er en djævelsk charmerende hvidvin på et fieldblend af flere forskellige lokale druer. Marcereret kortvarigt med skallerne, hvilket giver en semi-orange karakter til vinen, der dog viser mere floral friskhed og saftighed en mange orange vine. Som alle Toms vine er der aftappet uden klaring eller filtrering, hvorfor der kan forekomme et depot.

OM PRODUCENTEN

Tom Lubbe, født i New Zealand, men opvokset i Sydafrika, er manden bag det ikoniske vinhus Domaine Matassa i Roussillon. Sidst i 90'erne arbejdede han hos et vinhus i Sydafrika, men fik sig et 3 mdr. lærlinge ophold hos legendariske Domaine Gauby i Calce, Roussillon. Det varede ikke længe før Gerard Gauby kunne se Toms talent, og han tilbød ham efterfølgende at komme tilbage for at hjælpe med tilblivelsen af de næste 3 årgange som kælder medhjælper. Igennem disse år mødte han sin senere kone Nathalie, der i øvrigt er Gerard Gaubys datter.

Med børn på vej, opgav Tom hurtigt ideen om at returnere til Sydafrika, så han besluttede at blive i Calce for at starte sin egen vingård. Det skete i 2003, hvor han grundlagde Domaine Matassa, og skabte sin første årgang på blot 1800 flasker, i det nygifte pars dagligstue. Gerard Gauby syntes det var lige lovlig spartansk, så han overgav sin gamle kælder til Tom i 2004.

De fleste af Tom Lubbes vinmarker er gamle, med en alder på 60 til et godt stykke over 100 år. Det er primært de lokale druer han anvender: Carignan, Grenache (den katalanske klon Lladonner Pelut), Macabeu, Grenache Gris, Muscat d'Alexandrie, Muscat de Petits-Grains og Viognier. Mange af druerne står iblandt hinanden på den samme mark, hvilket ofte resulterer i deciderede field-blends, fremfor præcise angivelser af hvilke druer i hvilke mængder der er i hver cuvée.

I alt råder Domaine Matassa over 14 ha. vinmarker, heraf de 12 ha. i Calce, og resten i det højere beliggende og kølige Fenouillèdes. Jordbunden i markerne omkring Calce består primært af skifer, og kalksten, mend Fenouillèdes er mest granitholdig.

Vinmarkerne plejes naturligt uden nogen form for kemiske hjælpemidler. Matassa er er certificeret økologisk, og der anvendes i udstrakt grad biodynamiske metoder i både mark og kælder. Vinifikationen er bundtraditionel hos Tom Lubbe. De hvide druer presses i hele klaser i en gammel træpresse, i første omgang kun med fodkraft. Der anvendes ingen svovl i vinene før efter den malolaktiske gæring, og det er ikke altid det anvendes. Faktisk er mængden af svovl i Tom Lubbes vine meget sparsom, med kun 20-30 mg. Svovl pr. liter, hvis det overhovedet tilsættes. En praksis der af mange betegnes som naturvin. Lagring af de hvide sker på brugte demi muids. De røde gærer også i hele klaser med en enkelt pigeage i starten (udført med fodkraft), for at starte den naturlige gæring. Gæringen afsluttes i gamle demi-muids, hvor de også gennemgår malolaktisk gæring, og lagring imellem 12 og 24 mdr.