

Domaine Edmond Monnot et Fils (Maranges - Bourgogne)

Vi finder Domaine Edmond et Fils i Dezize-lès-Maranges i Côte-de-Beaune. Etableret tilbage i 1920 af Stéphane's bedstefar André, efterfulgt af hans søn Edmond, og nu er det Edmond søn der har taget over tilage i 2007. Så I dag er det Christelle og Stéphane Monnot, der i dag ejer dette Domaine, og som står for alt arbejdet. Og da Christelle også kommer fra en vinfamilie fra Beaujolais byen Saint Amour, er det særdeles erfarne vinbønder, der i dag står for vinene fra Domaine Edmond Monnot.

De ejer i dag 9 hektar vinmarker i Maranges, og gennemsnitsalderen på deres vinstokke er 35 år. Deres marker er næsten udelukkende i Maranges, men de ejer også lidt i Santenay, hvorfor nogle af deres Chardonnay druer kommer. Fordelingen er ca. 6,5 hektar marker med Pinot Noir og de resterende ca. 2,5 hektar med Chardonnay (1,5 hektar) og Aligoté (1 hektar). Af de røde marker udgør, deres 1. cru besiddelser ca. 5 hektar ud af de 6,5 hektar.

De laver årligt ca. 40.000 – 50.000 flasker, der naturligvis afhænger af den enkelte årgangs udbytte. De er grundige og de er dygtige. De er meget omhyggelige med alle aspekter af deres arbejde, og de afspejler sig klart i deres vine, der er uhyre velkomponerede og elegante.

Det er vine, der lever op til min ambition om at kunne levere unikke vine, hvor man i den grad får value for money!

Domaine Edmond Monnot et Fils - Maranges 1. cru "Le Clos des Loyères" 2016

Her ejer de også en parcel på lidt over 1 hektar, og også her er vinstokkene omkring 50 år gamle i gennemsnit.

Det er måske den kraftigste af deres vine, men balancen og renheden er helt intakt. Duften er klassisk for årgangen med dybde og meget mørke røde bær. Smagen er tæt og kompakt, men fortsat med dominerende ren frugt, men denne gang mærker man lidt mere til tannin end de tidligere vine. Det vidner om et behov for måske 2-3 år i kælderens inden man drikker dem alle sammen. Giv den lige et par timer på karaffel.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk ren dyb lilla farve, der "græder" flotte tårer i glasset.

Duften

Man mødes af en vidunderlig frisk duft af unge røde kirsebær, forårsblomster, tulipan, blommer og lige en tvist af mælkechokolade og lakrids.

Smagen

Det er en ung vin med intensitet og nerve. Den har virkelig godt af 3-4 timer på karaffel inden den skal drikkes for at få den optimale smagsoplevelse. Frugten er rig, ren og særdeles levende. Den er i særdeles flot balance og frugt og tannin spiller flot sammen. Lige mod slutningen bliver tannin lidt mere markant, og signalerer ungdom og sine kvaliteter som madvin til en vildt steg eller lam.

Eftersmagen

Eftersmagen lægger ud med afrundingen af tanninerne, der træder frem mod slutningen af smagen. Derefter fornemmer man den rene frugt og igen med toner af unge kirsebær. Og til sidst igen lidt af den unge frugt syre, der dermed understreger behovet for lidt mad sammen med denne unge flotte vin.