

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 "Clos de la Boutière" VV 2016

Vi går lige et skridt op på kvalitetsstigen, og her fra parcel på 1,6 hektar med over 55 år gamle vinplanter!

Og druernes kvalitet skinner igennem allerede fra først snif - den dufter rasende godt med rene rød bær og masser af dybde og intensitet. Smagen følger trop, hvor dybden og intensitet fortsætter, men det gør den mørke røde frugt også, og efterlader et vidunderligt smagsindtryk, der bare bliver hængende utroligt længe. Det er en perle fra Maranges, og en uhyre høj kvalitet!

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

Medaille d'Argent 2018 – den store årlige Franske smagning "Concours General"!



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk dyb lille intens farve – man kan næsten se årgangens intensitet.

Duften

En vidunderlig arketyrisk Pinot Noir duft. Der er kirsebær, blomster, mørk chokolade. lakrids og et strejf af røde roser.

Smagen

Den har en flot dybde og intensitet, og en vidunderlig "mouthfeel". Den er blød og lækker når man får vinen i munden, og umiddelbart efter mærker man dybden i vinen og årgangens kvaliteter. Frugten er ren og ung, og syren pirrer flot diskret i baggrunden, og tanninen er fløjlsblød, og allerede flot integreret. Den er uhyre lækker at drikke nu, men den vil have godt af et par å i kælderens. Server den sammen med en steg eller stor bøf – perfect match!

Eftersmagen

Eftersmagen er igen præget af den rene frugt. Det er særligt her man får signalet om, at den gerne lige vil blive i kælderens et par år mere, da den lige strammer lidt til mod slutningen af eftersmagen. Derfor vil den være den perfekte madvin her i dens unge år...