

## 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 2018

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

Jordbunden er primært ler- og kalkholdig, og deres plot er beliggende midt på marken med en hældning på ca. 5%.

Gæring i 18 - 21 dage med diskret "punch down" af hættten. Lagres i 18 måneder. 12 måneder på fad (10% nye fade) og 6 måneder i tank.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot krystalklar rubinrød farve i glasset.

#### Duften

En dejlig frisk duft, hvor unge røde kirsebær dominerer. Men også mange andre elementer som brombær, valnødder, lakridsrod, hyben,

#### Smagen

Også i smagen er det frugten der er i centrum. Frugten er ren, let sødlig med flot koncentration. Vinen er helt utrolig nem at nyde allerede her som helt ung, men der er også masser af saft og kraft, der giver vinen et stort gemmepotentiale. En virkelig dejlig tekstur med fløjlsbløde tanniner og en dejlig diskret syreprofil. Flot balanceret.

Du kan roligt dekantere et par timer inden servering.

#### Eftersmagen

Man bliver i begyndelsen lige mindet om, at det er en ung vin, idet tanninerne lige sparker lidt fra sig. Bestemt men delikat. Så indfinder der sig en fin syre og ung frugt. Den unge let sødlige frugt bliver hængende i en rum tid – lækkert.