

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 - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc 2019

Druerne til denne hvidvin kommer fra en lille parcel på kun 0,4 hektar, og er med vinstokke med en gennemsnitsalder på 25 år.

Grundmateriale på højt niveau.

Det er en flot Hautes Cotes med en imponerende koncentration

Druerne presses uden at knuses. Vinen lagrer 12 måneder på egetræsfade med diskret omrøring afhængig af årgangens stil og kvalitet.

Al høst forgår manuelt..

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot korngylden farve der står i glasset næsten som flydende guld,

Duften

Ahh – virkelig velduftende – næsten med et Meursaultsk udtryk. Masser af frugt i den mere tropiske afdeling. Ananas, gule æbler, pære og honningmelon. Dertil noter fra hasselnødder, et strejf sirup, dæmpet mineralitet, halm og smør. Ganske intens og spændende.

Smagen

En medium fyldig vin med den dejlig fløjlsblød tekstur. Frugten er ren, bredskuldret og fyldig. Den akkompagneres på blændende vis af en præcis syre, der får vinen til at fremstå i flot balance. Og en imponerende koncentration. En velkomponeret og mange facetteret Hautes Cotes.

Eftersmagen

Man forventer en lang smagfuld eftersmag med den koncentration – og det får man. Ung koncentreret frugt og god syre til at begynde med. Afløses af ren frugt – meget let sødlig. En dejlig eftersmag bliver hængende rigtig længe.