

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 "La Fussière" 2017

Et uhyre flot terroir i Maranges, og deres parcel er lige lidt over 1 hektar stor, og vinstokkene i gennemsnit mere end 50 år gamle!

Årgangens elegance, renhed og lethed fornemmes straks i denne vin. En vidunderlig duft af unge, friske røde Kirsebær. Vinen har en flot struktur, og masser af saftige frugtnuancer sågar med lidt mørk sød lakrids.

Den står sig nok bedst sammen med mad, og kan fint håndtere slev de lidt tungere røde kødretter - eller lokale Bourgogne simre specialiteter...en uhyre spændende og kompleks vin!

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Står krystalklart i glasset med en smuk rubinrød farve.

Duften

En dejlig let sødlig duft fyldt med røde kirsebær. Der skal arbejdes lidt med den. Stille og roligt åbner den op. Der kommer toner fra lidt skovbund, lakridsrod, hyben, et strejf kamfer og diskrete asiatiske krydderier.

Smagen

Vinen er medium fyldig med en flot struktur. Frugten er ren og fremstår ung med en dejlig tekstur. Fine og fløjlsbløde tanniner, der allerede er ved at været godt integreret. Syren er delikat med tilstedet. Flot harmoni.

Dekanter den meget gerne 2-3 timer inden servering.

Eftersmagen

Eftersmagen er præget af den unge frugt. Det er en dejlig og velmagende eftersmag, hvor syren er yderst diskret. Frugten ligger meget længe.