

## 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 Fussiére" 2018

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!

Deres plot ligger med sydlig eksponering på toppen af marken, hvor hældning er ca. 15%.

Jordbunden er kalkholdig og meget stenet.

Gæring i 18 - 21 dage med diskret "punch down" af hæften. 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 dyb men krystalklar mørk rubinrød farve.

#### Duften

En dejlig livlig duft med røde bær. Domineret af brombær, ribs og kirsebær. Man finder desuden kirsebærsten, peber, jord, lakridsrod, hyben og lidt rodfrugt. Spændende og rig på komponenter.

#### Smagen

Man møder en vin med flot fylde og en dejlig tekstur. Et flot højt koncentrationsniveau med en rig, ren og givende ung frugt. Velintegrerede tanninger der er til stede uden at stjæle opmærksomheden. En flot underliggende syre der binder det hele godt sammen. Meget harmonisk.

Vinen er pænt åben og givende, men vil helt klart vinde ved et par års lagring. Stort gemmepotentiale.

Dekanter meget gerne 3-4 timer inden servering.

#### Eftersmagen

En meget intens eftersmag. Et vidnesbyrd om vinens høje koncentrationsniveau. Først er det tanninerne der lige markerer sig og sætter sig i gummerne. Så lidt syre og en dejlig let sødlig frugt. Den let sødlig friske unge frugt bliver hængende meget længe. Flot afslutning.