

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 "Le Saugeot" 2019

Denne village mark ligger flot eksponeret lige bag Dezize-lès-Maranges, og Christelle og Stéphane ejer 1,6 hektar, og vinplanterne har en gennemsnitsalder på intet mindre end 45 år!

Deres plot ligger vest for Dezize på toppen af marken med en hældning på op til 25% med syd sydøst eksponering.

Al høst forgår manuelt.

Gæring i 15 - 21 dage med diskret "punch down" af hæften. Lagres 12 måneder på fad - ingen nye fade.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot lyslilla næsten rubinrød farve i glasset.

Duften

En dejlig frisk duft med masser af unge røde kirsebær. Dertil lidt hyben, mørk chokolade, et strejf af peber, figen, blodappelsin og frisk kløvet træ. Spændende og ret finesserig.

Smagen

Vinen er pænt fyldig med en dejlig blød tekstur. Det er frugten som er i centrum. Unge let sødlige bær med fløjlsbløde og diskrete tanniner. Syren spiller hele tiden med, og kigger frem på de rigtige tidspunkter. Den er uhyre harmonisk og dejlig let at drikke. Man fornemmer både koncentrationen og kompleksiteten fra de gamle vinstokke.

Den folder sig for alvor ud, når den lige får et par timer på karaffel.

Eftersmagen

Det er igen frugten som er i centrum. Først kigger tanninerne lige frem – ret diskret. Så overtager en let og frisk ung frugt med dominans fra kirsebær. Den smag af let ungdommelig frugt bliver liggende pænt længe.