

Domaine André Moingeon et Fils (Saint-Aubin - Bourgogne)

Kvaliteten af vinene fra Saint-Aubin bare stiger og stiger. En ny generation af vinbønder har taget over, og de har skyhøje ambitioner - og med rette. Appellationen gemmer på unikke terroirs, der, i hænderne på kyndige producenter, kan levere vine i absolut topkvalitet. Og heldigvis er priserne ikke stukket helt af som i resten af Bourgogne, så der er masser af value for money vine i området.

Domainet blev etableret af André Moingeon tilbage i 1950'erne, men nogle af deres marker har været i familiens besiddelse i mere end 150 år!

Det lille familie Domaine er beliggende i den hyggelige by Gamay lige i udkanten af Saint-Aubin. Domainet ejer i dag 10 hektar vinmarker, og har en årlig produktion på omkring 30.000 flasker. Det er overvejende 1. cru marker i Saint-Aubin, men de har også en smule besiddelser i både Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet.

I 2009 overtager Florent ansvaret for Domaine André Moingeon et Fils. Han er særdeles ambitiøs, og fra første dag under hans ledelse, blev der en øget fokus på både udstyr og arbejdet i marken. Udstyret i kælderens blev udskiftet og opgraderet, og hans ambitioner om markarbejdet var at mål om ren organisk produktion. Siden 2012 har huset ikke anvendt ukrudtsmidler i deres marker.

Domaine André Moingeon et Fils - Saint-Aubin 1. cru "Les Frionnes" 2019

"Les Frionnes" dækker ikke mindre end 12,58 hektar.

Domaine André Moingeon ejer 0,84 hektar af marken. Deres plot ligger i den lieu-dits, der hedder "En Champs", og som ligger i den nordlige del af marken op mod byen Gamay.

Gæring finder sted i ståltonke, og vinen lagres efterfølgende i 10-12 måneder i egetræsfade.

Kun ca. 20% af fadene er nye.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

Op til 91p af Jasper Morris (Inside Burgundy) - Februar 2021



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står krystalklart med en flot lys lemon farve.

Duften

En dejlig og ret intens duft med både blomster og bær. Det er overvejende citrustoner, der kommer op af glasset, men der fornemmes også friske grønne æbler og fornemmelse af forårsseng. Gule blomster, smør og nødder er yderligere ingredienser til denne spændende og komplekse duft og frisk ung Saint-Aubin Chardonnay.

Smagen

Man møder en ret fyldig vin med en skøn tekstur. Den er præcis, men med ret brede skuldre. Den er frisk med dejlig ung frugt og et ret højt koncentrationsniveau. Syreprofilen er fænomenal - ganske markant, men alligevel ikke for dominerende - flot harmoni i vinen!

Den kan sagtens serveres som pre-dinner glas, til fisk og skaldyr.

Den har godt af en times dekantering eller to, og besidder et betydeligt gemmepotentiale.

Eftersmagen

Syren bider fra sig i begyndelsen af eftersmagen med et vidunderligt let syrligt bid. Som kommer den rene unge og friske frugt, der efterlader en dejlig let sødmefyldt smag i munden. Ualmindelig lækkert!

(Smagt 25. januar 2022)