

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 besiddelse 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 kælderen 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 Vieilles Vignes 2019

Druerne til denne vin kommer fra marken Sur Gamay.

Der afstilles 100%.

Gæring finder sted i ståltonke, og vinen lagres efterfølgende i ca. 6 måneder i egetræsfade.

Ca. 20% af fadene er nye.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en dybrød lilla farve i glasset. Et ventet ung udseende.

Duften

En dejlig frugtbombe med masser af røde bær. Kirsebær, jordbær og solbær dominerer, men der gemmer sig endnu flere. Den besidder diskrete kryddertoner, og man får lidt indtryk af ung klassisk sous-bois i en vidunderlig duft med masser af finesse

Smagen

Man mødes af årgangens dejlig rene røde frugt. Den er medium fyldig med pæn koncentration. Tanninerne er ganske nærværende, men er finkornede og fint integrerede. Den bør nok lige gemme et par år i kælderen. Den smager virkelig dejligt, og er en særdeles velbalanceret rød Saint-Aubin.

Den har godt af 2-3 timers dekantering inden servering. Et godt match til franske gryderetter og diverse vildtretter.

Den kan holde sig mange år i kælderen! Men er svært at modstå også her som helt ung.

Eftersmagen

Der sidder diskrete og uhyre finkornede tanniner i gummerne, men også eftersmagen er domineret af den dejlige rene røde frugt.

(Smagt 25. januar 2022)