

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 - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc 2021

Druerne til denne hvidvin kommer fra en lille parcel på kun 0,4 hektar, og er med vinstokke med en gennemsnitsalder på 25 år.

Grundmateriale på højt niveau.

Det er en flot Hautes Cotes med en imponerende koncentration

Druerne presses uden at knuses. Vinen lagrer 12 måneder på egetræsfade med diskret omrøring afhængig af årgangens stil og kvalitet.

Al høst forgår manuelt.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Udseende

Vinen står smukt og glinsende i glasset med en flot lys korngylden farve.

Duften

Den er virkelig velduftende og med masser af kompleksitet. Frugten er frisk og ung og man finder bl.a. lime, friske unge ferskner og unge grønne æbler. Men også smør, hasselnød, forårsblomster, stjernefrugt og korn.

Smagen

Man møder en vin med en dejlig tekstur og flot koncentration. Den er medium fyldig med en frisk ung og let cremet frugt. Syren er flot og harmonisk. Den er frisk og meget nem at drikke, og vinen fremstår i det hele tage meget harmonisk.

Dekanter den gerne et par timer inden servering. Den er ret åben og ekspressiv, men rummer også et pænt gemmepotentiale, så den kan nydes over de kommende år.

Eftersmagen

Eftersmagen er meget behagelig og lang. Først fornemmer man den friske syre, og så kommer en diskret smag af valnødder. Derefter en dejlig mild og let sødlig ung frugt, der bliver liggende imponerende længe.

(Smagt den 21. oktober 2022)