

## 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 "Clos de la Boutière" VV 2019

Vi går lige et skridt op på kvalitetsstigen, og her fra parcel på 1,6 hektar med over 55 år gamle vinplanter!

Jordbunden er primært ler- og kalkholdig, og deres plot er beliggende midt på marken med en hældning på ca. 5%.

Gæring i 18 - 21 dage med diskret "punch down" af hættten. 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

Vinen står med en smuk og krystalklar rubinrød farve i glasset.

#### Duften

En fuldstændig vidunderlig duft med masser af bær. Der er jordbær, søde modne kirsebær og friske solbær. Dertil lys chokolade, sød lakrids, the, tranebær, et strejf af krydderier og friske røde blommer. Forførende og rasende velduftende.

#### Smagen

Vinene er ren og fløjlsblød med en vidunderlig tekstur. Frugten er ren og let sødlig, og syren er underliggende og diskret, og tanninerne uhyre diskrete og meget finkornede. Det er en klassisk imødekommende 2019'er frugt. Vinen er fyldig med flot koncentration og fremstår i uhyre flot balance.

Den er skræmmende nem at drikke lige nu – særligt efter et par timer på karaffel.

Det er en vin, der er velegnet som predinner – man bliver bare forført. Men den har masser af saft og kraft til diverse vildt og gryderetter.

#### Eftersmagen

Eftersmagen er lang og velmagende. Den er domineret af den rene let sødlige frugt, og bliver liggende i gummerne i meget lang tid. Den pirrer blot til lysten efter endnu en mundfuld.

(Smagt 24. oktober 2022)