

## 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 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 "Le Charmois" 2020

"Le Charmois" dækker 15,09 hektar. Den er beliggende op til kommunen Chassagne-Montrachet, og har en gennemsnitlig hældning på ca. 21%!

De har ejet deres lille plot siden 2012, og vinstokkene er plantet helt tilbage i 1947!

Gæring finder sted i ståltanke, og vinen lagrer efterfølgende i 10-12 måneder i egetræsfade.

Kun ca. 20% af fadene er nye.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot, krystalklar og meget lys gul farve i glasset. Næsten helt bleg lemonfarvet.

#### Duften

Dejlig rig og indbydende duft. Masser af frugt, hvor der er komponenter både fra de mere tropiske frugter men også fra citrusfrugter. Der er lime og et strejf af lemon. Så er der karambol, friske unge ananas og mandariner. Der kommer tillige en leet sødlig tone, der mest af alt minder lidt om hvid chokolade. Smør, hasselnødder og grøn the er yderligere komponenter.

#### Smagen

Vinen har en vidunderlig tekstur, og fremstår ganske rank, men naturligvis med masser af frugt. Den er medium fyldig med en fuldstændig vidunderlig syreprofil. Frugten er ren, frisk og ungdommelig, og den mager bare rasende godt. Den er i uhyre flot balance.

Den er nem at nyde, men er virkelig en fremragende madvin til både fisk, sushi og skaldyr.

Dekanter meget gerne et par timer i forvejen. Kan med god opbevaring sagtens gemmes et årti eller to i kælderen. Hvis du kan holde fingrene væk....

#### Eftersmagen

Først er det syren der markerer sig. Så kommer den friske unge frugt, der slutter med en let sødlig tone som fra en frisk honningmelon. Eftersmagen er lang og pirrer til trangen til endnu en mundfuld....

*(Smaat den 1. november 2022)*