

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 "La Fussière" 2019

Et uhyre flot terroir i Maranges, og deres parcel er lige lidt over 1 hektar stor, og vinstokkene i gennemsnit mere end 50 år gamle!

Deres plot ligger med sydlig eksponering på toppen af marken, hvor hældning er ca. 15%.

Jordbunden er kalkholdig og meget stenet.

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

En smuk og krystallklar rubinrød farve i glasset.

Duften

En helt vidunderlig duft med masser af bær. Kirsebær, solbær, tranebær og jordbær dominerer og gør duften indbydende og let sødlig. Op af glasset kommer også lakridsrod, søde appelsiner, diskret strejf af peber og lidt mælkechokolade. Den er spændende og virkelig velduftende.

Smagen

Bærrene fortsætter sin dominans også i smagen. Den er medium til meget fyldig med dybde og et flot koncentrationsniveau. Den har en dejlig blød og behagelig tekstur, og ligger dejligt i munden. Den har en leet rustik karakter, der signalerer et stort lagringspotentiale og behov for luft. Tanninerne er diskrete og uhyre finkornede. Syren er helt perfekt, og bidrager til en vin i uhyre flot balance.

Den er "skræmmende" nem at drikke her som helt ung, og vil være svær at gemme. Men dens dybde og koncentration sender signaler om et stort gemme- og udviklingspotentiale.

Dekanter den et par timer inden servering, og server den til vildt eller klassiske franske gryderetter.

Eftersmagen

Når man smager på vinen, forventer man en lang eftersmag – det får man! Overvejende frugtdomineret med friske unge bær, og en let sødlig afslutning. Lækkert. (Smagt den 15. november 2022)