

## 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 "Le Clos des Loyères" 2019

Her ejer de også en parcel på lidt over 1 hektar, og også her er vinstokkene omkring 60 år gamle i gennemsnit.

Gæring i 18 - 21 dage med diskret "punch down" af hættten. Lagres i 18 måneder. 12 måneder på fad (20% nye fade) og 6 måneder i tank.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En smuk og indbydende krystallklar rubinrød farve i glasset.

#### Duften

Igen her møder man den vidunderlige rene og frugtdrevne 2019 frugt. Masser af røde bær i form af kirsebær, blåbær og solbær. Der er også mørk chokolade, lakridsrod, jord (på den gode måde), lidt røget bacon og diskret hvid peber. Forførende og særdeles velduftende!

#### Smagen

Årgang 2019 er så dejlig nem at gå ombord i, og denne er absolut ingen undtagelse. Men selvom den er så imødekommende her som helt ung, så ta' ikke fejl – den rummer masser af både lagrings- og udviklingspotentiale.

Det er igen masser af ren rød frugt med masser af finesse og koncentration. Tanninerne er uhyre finkornede og flot afstemt, og syre helt perfekt. Den er virkelig i flot balance. Og er en fornøjelse at drikke også her som helt ung.

Oplagt til blot at nyde som et fyraftensglas, eller du kan servere den til klassiske franske gryderetter eller sågar en gang pasta og kødsovs.

#### Eftersmagen

De diskrete og finkornede tanniner sidder behagelig i gummerne i ret lang tid i eftersmagen. Den slutter med en lang og let sødlig tone fra de skønne unge røde bær.

*(Smaat den 5. november 2022)*