

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" 2021

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

Den står smukt og indbydende i glasset med en krystalklar rubinrød farve.

Duften

En vidunderlig duft med dejlige friske og let sødlige bær. Der er jordbær, søde kirsebær, solbær og et strejf af hindbær. Der er en snert af frisk bark, og en diskret krydret tone i baggrunden. Den er særdeles velduftende og inviterende.

Smagen

Den er let og elegant, men alligevel med god fylde og dybde. Koncentrationen er god og syren ung og præcis, og vinen er skræmmende let at drikke allerede nu. Tanninerne er meget finkornede og optræder diskret og balanceret. Den leverer ikke hele sit arsenal. Der skal den lige gemmes 3-5 år. Men meget uimodståelig nu.

Nyd den blot uden mad, og dekanter den gerne et par timer inden servering.

Den vil være et godt valg til eksempelvis vildtretter af forskellig slags.

Eftersmagen

Den unge frugt sætter sit præg på eftersmagen. Dee meget finkornede tanniner sidder behageligt i gummerne - ret længe endda. Og frugten ligger frisk og ligeledes i ret lang tid.

(Smagt den 21. oktober 2023)