

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 "Le Saugeot" 2022

Denne village mark ligger flot eksponeret lige bag Dezize-lès-Maranges, og Christelle og Stéphane ejer 1,6 hektar, og vinplanterne har en gennemsnitsalder på intet mindre end 45 år!

Deres plot ligger vest for Dezize på toppen af marken med en hældning på op til 25% med syd sydøst eksponering.

Al høst forgår manuelt.

Gæring i 15 - 21 dage med diskret "punch down" af hæften. Lagres 12 måneder på fad - ingen nye fade.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En meget flot og krystalklar vin med en lyslilla/rubindrø farve i glasset.

Duften

Dejlig frisk og frugtfyldt duft med masser af røde bær. Mest i den lidt mørke ende af skalaen med solbær, brombær og kirsebær som de dominerende. Der fornemmes også lidt kirsebærsten, lidt lakridsrod, hvid peber og lidt friske let modne blomster. Velduftende og inviterende.

Smagen

Det er en meget flot village hvor de gamle vinstokke bibringer en imponerende kompleksitet og dybde. Frugten er frisk, ung og med flot koncentration. Tanninerne finkornede og behagelige. Syren er afbalanceret og vinen fremstår i det hele taget i flot balance.

Et par timer på karaffel og den leverer en dejlig smagsoplevelse. Men det vil helt sikkert have godt af 2-3 år i kælderen indenfor du for alvor "drikker løs".

Den vil være et blændende match til franske gryderetter eller vildt.

Eftersmagen

En imponerende lang eftersmag, der indledes med en hilsen fra de finkornede tanniner, der sidder bagerst i munden. Den unge frugt er mere stram her i eftersmagen end i selv smagen. Endnu et tegn på dens meget unge alder. Lovende!

(Smaat den 24. oktober 2023)