

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 Vieilles Vignes 2021

Druerne til denne vin kommer fra marken Sur Gamay.

Der afstilles 100%.

Gæring finder sted i ståltanke, og vinen lagrer efterfølgende i ca. 6 måneder i egetræsfade.

Ca. 20% af fadene er nye.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk og meget lys rubinrød farve i glasset.

Duften

En herlig frisk duft med masser af røde bær. Der er kirsebær, hindbær, jordbær og et strejf af hyldeblomst. Lidt overraskende kommer der lidt valnødder op af glasset sammen med lidt varm kamfer, lakridsrod, diskret mokka og mælkechokolade. Kompleks, spændende og rasende velduftende.

Smagen

I smagen møder man en medium fyldig og fløjlsblød vin med skøn tekstur. Frugten er frisk og intens og alligevel til den elegante side, selvom den er en ret pæn koncentration. Den er kompleks med masser af spændende smagskomponenter og virkelig finkornede tanniner. Syren er diskret med present. Vinen er virkelig velsmagende og harmonisk.

Den folder sig pænt ud her også som helt ung, men et par år i kælderen vil helt sikkert folde den lidt mere ud. Dekanter den et par timer inden servering.

Eftersmagen

En dejlig eftersmag hvor den unge frugt indledningsvist laver et let bittert bid. Tanninerne meget diskret i eftersmagen - dog tilstede. Frugten hænger ved i meget lang tid, og bevarer friskheden under hele forløbet.

(Smagt den 28. november 2023)