

## 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 - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc 2022

Druerne til denne hvidvin kommer fra en lille parcel på kun 0,4 hektar, og er med vinstokke med en gennemsnitsalder på ca. 30 år. Grundmateriale på højt niveau.

Druerne presses uden at knuses. Vinen lagrer 12 måneder på egetræsfade med diskret omrøring afhængig af årgangens stil og kvalitet.

Al høst forgår manuelt.

Alkohol: 13 %.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En smuk og glinsende guld gylden farve i glasset.

#### Duften

En aldeles vidunderlig og ekspressiv duft vælter op af glasset. Masser af frugt med gule modne æbler, honningmelon, karambol og et frisk strejf af lime. Dertil smør, hasselnød, korn og lidt sodavandsis.

#### Smagen

Vinen har en vidunderlig blød og let cremet tekstur med masser af ren ung frugt. En ret imponerende koncentration og vidunderlig syre. Smagen er uhyre rig og vinen i virkelig flot balance. Ingen kanter eller modhager – bare harmoni.

Den skal ikke serveres for kølig. Jeg synes den leverer bedst ved 17-19 grader. Og meget gerne en time eller to på karaffel.

Server den som fredags fyraftens glas eller til alt godt fra havet.

Generøs og givende allerede nu, men kan snildt gemmes i en del år med god opbevaring.

#### Eftersmagen

En herlig lang eftersmag med masser af frugt. Den er indledningsvis let bitter pga. den høje koncentration, men det er en let sødlig frugt der dominerer. Der samtidig bliver hængende i imponerende lang tid.

*(Smaat den 19. januar 2024)*