

# Domaine Matrot, Maranges 2023

**Producent:** Domaine Matrot

**Geografi:** Maranges, Bourgogne, Frankrig

**Årgang:** 2023

**Normalpris:** 390,-

**Medlemspris:** 325,-

**Måned:** Juni 2026

Storebror i box'en og et domaine der har fået noget mere opmærksomhed over de seneste år og som i dag ses på mange af landets bedste restauranter.

Domaine Matrot er et klassisk familiedomaine med base i Meursault og rødder tilbage til begyndelsen af 1900-tallet. I dag drives huset af søstre Adèle og Elsa Matrot, som viderefører familiens fokus, men absolut har hævet niveauet på vinene.

Selvom Matrot især er kendt for deres elegante hvidvine fra Meursault, laver de også nogle enormt spændende rødvine længere sydpå i Côte de Beaune – heriblandt Maranges. Maranges ligger helt sydligt i Côte de Beaune og er lidt et af Bourgognes outsider-kommuner →

Appellationen grænser op til Santenay og er kendt for kalk- og lerholdige jorde, som man også finder i de "finere" kommuner op i Côtes de Nuits. Historisk har Maranges samt fx Santenay levet lidt i skyggen af fx Gevrey-Chambertin, men det er ved at ændre sig. Flere og flere vinhuse laver bedre og bedre vine herfra og ofte til langt mere menneskelige priser end ja fx Gevrey eller Vosne Romanée. **2023** som årgang er også værd at vende, jeg synes den i Bourgogne har noget af den umiddelbare drikkeglæde som man fx fandt i 2017. Juicy og drikkevenlig, men stadig og med en fin balance og intensitet. De drikker godt nu, men kan stadig sagtens ligge 5-10-15 år alt efter kvalitet. Værd at have for øje ☺



Det to søskende der driver gården i dag ☺

## Hvordan smager det?

Mere dyb og tæt end Chevrot's, her er en mørkere frugtprofil, et animalsk touch af hængt rib-eye og generelt en mere kompleks næse. Det følger også trop i smagen. "Kraftigere", for det er selvfølgelig stadig elegant, men her er mere tyngde. Både rød og blå frugt, animalsk igen, lidt tanninbid, skovjordbær, paprika, og peber. Giv gerne karaffel.

## Drik det til?

Grillet lammespyd med yoghurt, citron og mynte, ja et lidt anderledes Pinot match, men fungerede virkelig godt ☺ Lammets dybde og let fede struktur får vinens frugt og syre til at stå endnu skarpere, mens røg fra grill giver noget til vinens krydr og mørke touch. Den friske yoghurt og mynte løfter retten og er med til at fremme noget elegance og friskhed i vinen. Prøv det! ☺