



ABBOTTS &  
DELAUNAY

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 13 mdr. på 1-3 år gamle træfade af 228 l.

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03608411835

Anbefales til:



## 2018 BEAUNE 1ER CRU EPENOTES ØKO

### Edouard Delaunay

#### Distriktet

Vinmarkerne i AOC Beaune ligger næsten alle sammen på skråningerne vest og nordvest for selve byen Beaune, og rigtig mange af dem er derfor klassificerede som 1. Cru. Der er ikke færre end 42 forskellige 1. Cru-marker i Beaune AOC, som tilsammen dækker et areal på 310 ha. ud af i alt 414 ha. (75%). Her dyrkes primært rødvine (85%), og markerne der vender mod øst-sydøst, ligger på brune kalkholdige jorde blandet med ler eller sand. Her finder man generelt lidt mørke vine med aromaer, som både kan være en smule "vilde" men også meget frugtrige og med god fylde.

Der er dog geografisk betingede stilforskelle i Beaune AOC. Vinene fra de nordligere områder minder meget om vinene fra nabokommunerne Savigny-lès-Beaune og Chorey-lès-Beaune, og derfor oftest er blødere og lidt lettere end vinene fra den centrale del og mod syd (bl.a. dem som er naboer til Pommard), da de som regel er kraftigere og har et godt modningspotentiale, hvorfor det ikke er ualmindeligt, at de først toppe efter 8-12 år.

#### Producenten

Edouard Delaunay grundlagde i 1893 sit eget vinhus på Château de Charmont i Hautes Côtes de Nuits, baglandet til Côte de Nuits. Beliggenheden var således måske en smule beskednen, men takket være sit fremragende udvalg af kvalitetsvine fra hele Bourgogne og sit store netværk, kunne Delaunay snart tælle nogle af de fornemmeste vinforretninger i såvel Frankrig som resten af verden som sine kunder.

Edouard Delaunay blev efterfulgt af to generationer, som stadfæstede firmaet som et af de mest prestigøse vinhuse i Bourgogne, men med 4. generation ved roret blev sygdom og betydelige opkøb af vinmarker årsagerne til, at familien i 1993 måtte afhænde firmaet. Køberen var den succesrige og ekspanderende kollega i Nuits-St.-Georges, Jean-Claude Boisset, som familien havde nære relationer til.

Vinhuset Edouard Delaunay ville nok være havnet i glemmebogen, hvis ikke det var for Laurent Delaunay - 5. generation i vinfamilien. Laurent fik nemlig i 2017 sin gamle drøm opfyldt, da det lykkedes ham at købe såvel Château de Charmont som retten til firmanavnet Edouard Delaunay tilbage fra Boisset. Næsten 125 år efter grundlæggelsen var firmaet Edouard Delaunay således igen tilbage på familiens hænder, og Laurent og hans kone, Catherine, kastede sig straks over et kæmpe renoveringsarbejde på den forladte slotsbygning, som i dag er fuldstændig istandsat og udstyret med den mest moderne teknik.

Opskriften for vinene er enkel: Man køber druer fra forskellige store appellationer eller enkelte topvinmarker hos udvalgte drueproducenter, som Laurent via sit store netværk har været vant til at arbejde sammen med. Nogle af disse dyrkere havde faktisk tidligere leveret druer til Laurents far og var således meget positive overfor, at familiefirmaet Edouard Delaunay genopstod. Det gav fra starten Laurent en helt særlig privilegeret adgang til køb af topkvalitetsdruer, som en "nybegynder" formentlig aldrig ville kunne opnå at få.

#### Produktet

1er Cru "Les Epenotes" ligger i den sydligste del af Beaune AOC, som nabo til 1. Cru "Les Petites Epenots" i Pommard, på den samme undergrund af mergel og kalk. Dette forklarer vinens kraftige, kødfulde og potentialerige stil, som både minder om en Pommard, men som samtidigt har Beaunes elegance og finesse.

Gæringen foregik spontant med druernes egne gærceller og med kun få omrøringer i løbet af processen. Derefter blev vinen modnet i 13 måneder på klassiske Bourgogne-fade (228 l., 1-3 år gamle). Aftapningen foregik efter en naturlig bundfældning og uden filtrering.

Vinen har en flot, blank, rubinrød farve. Duften er meget kompleks med nuancer af ribs, hindbær og kirsebær samt hvidt peber. Smagen starter blød og afrundet og udvikler sig med iltning mod mørkere og mere krydrede nuancer. Den slutter meget harmonisk, ren og elegant, godt pakket med frugttoner. Vinen fortjener en iltning på karaffel. Prøv den med fx fuglevildt, and, lam og kalv. Også velegnet til hvid- eller rødskimmelost.



VINOBLE