ABBOTTS & DELAUNAY

# 2019 CLOS DE VOUGEOT

## Grand Cru, Edouard Delaunay

**FAKTA**
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03607311935

**Distriktet**
Med 80 ha. er Vougeot den mindste kommune i Côte d'Or, og vinmarkerne fylder godt i landskabet. Tager man de 50 ha. fra Clos de Vougeot og de ca. 17 ha. i Appellation Communale og 1. Cru fra, er der ikke ret meget tilbage til landsbyen, vejene mm. i området.

Den imponerende bygning på Grand Cru-marken, Clos de Vougeot, er bygget i 1551, og det er her, Bourgogne-vinbroderskabet "Chevaliers du Tastevin" holder sine møder og sine smagninger. Allerede under klostertiden blev vinen produceret på de 50 ha. fordelt på 3 cuvéer efter kvalitet. Den bedste var Cuvée des Papes (Paven), dernæst kom Cuvée des Rois (Kongen) og til sidst Cuvée des Moines (Munkene). I dag er der ca. 80 forskellige ejere af en større eller mindre parcel på Clos de Vougeot, og kvaliteten kan derfor variere enormt fra producent til producent.

**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 beskeden, 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 prestigiøse 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 topkvalitets-druer, som en "nybegynder" formentlig aldrig ville kunne opnå at få.

**Produktet**
Edouard Delaunay henter druerne til denne Clos de Vougeot på en enkelt parcel i den nordlige del af Grand Cru-marken, midt i mellem selve slotsbygningen og Château de la Tour. Her består undergrunden af fine, små kalksten, som giver meget delikate vine, faktisk nogle af de bedste på hele marken. Legenden siger, at det var her, munkene hentede de druer, som de brugte til deres særlige vine beregnet til paven og kongen.

Klaserne bliver høstet manuelt i små kasser og transporteres hurtigt til kælderen, hvor de yderligere sorteres men forbliver hele (ingen afstikning). Gæringen starter langsomt, da man kun anvender druernes egne gærceller, og man foretager løbende omrøringer, især i slutningen af gæringen. Efter en malolaktisk gæring bliver vinen modnet i 18 måneder på klassiske Bourgogne-fade (228 l., 55% nye), som bl.a. sikrer vinen et langt gemmepotentiale.

Vinen har en flot, intens, rubinrød farve. Den er stadig en smule lukket i sin ungdom, men man fornemmer allerede en kæmpe kompleksitet og koncentration i både frugt og struktur. Duften åbner sig hurtigt ved iltning i glasset, og vinen afslører delikate toner af vilde roser, skovbær, milde krydderier og lidt vanilje. Smagen er kødfuld og kompleks, med god dybde og en smule vilde toner først, som hurtigere bliver rundere og mere delikate. En kæmpe vin, som man med fordel kan ilte på karaffel inden servering. Serveres til fx fuglevildt, kalv eller råvildt.

VINOBLE