



ABBOTTS &
DELAUNAY

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 15 mdr. på franske træfade (228 l., 25% nye)

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03610312035



2020 CORTON GRAND CRU

Edouard Delaunay

Distriktet

Aloxe-Corton AOC-distriktet ligger i Bourgogne Côte d'Or, umiddelbart nord for byen Beaune, omkring den flotte, rundformede Corton-skråning, hvis top er dækket af skov. Flere ejendomme i området er dækket med de smukke og klassiske keramiktagsten, som man også finder på Hospices de Beaune. Distriktets mest kendte appellationer er Grand Cru'erne Corton og Corton-Charlemagne, som er delt mellem kommunerne Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses.

Grand Cru-appellationen Le Corton består af ikke mindre end 25 forskellige vinmarker (i alt ca. 93 ha.), fordelt på den øverste del af skråningen, på grænsen til Bois de Corton-skoven. Blandt de vigtigste vinmarker med appellationen Corton AOC Grand Cru finder man bl.a.: Bressandes, Clos du Roi, Corton, Grèves, Perrières, Pougets, Renardes. Rødvine må gerne på etiketten præcisere navnet på den vinmark de er lavet på. De hvidvine, som produceres på vinmarker med Grand Cru status (ca. 4,17 ha., bl.a. i markerne "Les Vergennes" og "Les Languettes"), kan enten sælges som AOC/AOP Corton Blanc eller som AOC/AOP Corton-Charlemagne / Charlemagne.

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

Edouard Delaunay henter druerne til denne Corton Grand Cru fra 2 parceller i 2 af de 25 vinmarker, som har ret til denne appellations. Den første (2 ha.) ligger i vinmarken Les Chaumes, som ligger i et gammel stenbrud med en dyb undergrund af primært kalk og som vender mod sydvest. Parcellen producerer aromatiske, kraftige og afrundede vine, som samtidig har god friskhed. Den anden parcel ligger i vinmarken Les Perrières, midt i distriktet, tæt på Clos du Roi, og som vender mod sydøst, med en undergrund af rødt mergel og ler, som giver vine med en god balance mellem finesse og styrke.

Klaserne bliver høstet manuelt i små kasser og transporteres hurtigt til kælderen, hvor de yderligere sorteres og gennemgår en 100% afstikning og en skånsom knusning. Efter en kølig maceration, flytter man mosten til gæringskar, hvor en spontan gæring starter langsomt, med druernes egne gærceller, og med få omrøringer - en proces, som varer 23 dage. Efter en malolaktisk gæring bliver vinen modnet i 15 måneder på klassiske egefade Allier, Jura og Ardennes (228 l., 25% nye). Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning og uden filtrering.

Vinen har en pragtfuld, intens, rubinrød farve. I duften finder man sarte nuancer af krydderurter som mynte, koriander og kørvel, men også friske mandler, hasselnødder og mere sødmefyldte toner af røde bær (hindbær, solbær, syltede kirsebær). Smagen er sprød og aromatisk med lækre toner af sort neber, cyprus, lavendel, eksotisk træ og flintesten.



VINOBLE