ABBOTTS & DELAUNAY

2021 GEVREY CHAMBERTIN LE VILLAGE

Vieilles Vignes, Edouard Delaunay

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 16 mdr. på franske træfade (228 l., 40% nye).
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03606942135

Distriktet
Samtidig med at Gevrey-Chambertin med ca. 410 ha. vinmarker er den største kommune i Côte de Nuits, samler den et hav af fremragende vinmarker - den ene mere prestigiøs end den anden - med det tilfælles, at de udelukkende er beplantet med Pinot Noir. I Gevrey finder man ikke mindre end 9 Grand Cru marker og 25 vinmarker i 1. Cru, hvoraf nogle ganske enkelt er fremragende.

Udover disse klassificerede marker finder man også parceller, som ofte sidestilles i kvaliteten med f.eks. 1. Cru. Men som altid i Bourgogne bør man lægge ligeså meget vægt på det firma, som har lavet vinen, som på dens geografiske oprindelse.

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 har altid haft en forkærlighed for Gevrey-Chambertin, og firmaet har altid været kendt for vinene fra netop denne appellation. I dag henter man druerne til Gevrey-Chambertin Village "Vieilles Vignes" på flere forskellige parceller mellem landsbyerne Gevrey og Brochon, som er meget repræsentative for den store diversitet, de forskellige "terroirs" byder på i kommunen. Jordbunde med småsten giver som regel vine med stor elegance og finesse, mens federe jorde med mergel og kalkaflejringer ofte giver vine med kraft, struktur og fasthed. Vinstokkene er alle over 40 år gamle og vokser mellem 250 og 300 m.o.h., på parceller, som vender mod sydøst og øst.

Man gærer druerne fra hver parcel separat, med egne gærceller og ca. 25% hele klaser for at fremme friskhed og elegance. Vinene sammenstikkes således, at man kan opnå den rette harmoni mellem finesse, struktur, frugtsødme og mineralitet. Blendet modnes i 15-16 måneder på klassiske egefade à 228 l., af eg fra Vogeserne og Allier (30-40% nye).

En meget sammensat, delikat og kødfuld Gevrey-Chambertin, som man hurtigt kommer til at holde af. Den har en mørk, rubinrød farve med et let lilla skær og en åben, aromatisk duft af modne kirsebær, lakrids, mokka og en smule krydret vanilje. Nogle af de samme toner kommer frem i smagen, som har masser af dybde og kompleksitet og en meget harmonisk finish, med velintegrerede toner fra træfadene, som harmonerer fint med frugtsødmen.

Prøv den med fx fuglevildt, and, lam og okse. Også velegnet til hvid- eller rødskimmelost. Må gerne iltes lidt i de nyere årgange.

VINOBLE