



ABBOTTS &
DELAUNAY

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: Fadlagring i 9 måneder, 17% nye fade

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03609012135



2021 HAUTES-COTES DE NUITS ROUGE, Charmont, Edouard Delaunay

Distriktet

Côte d'Or, syd for Dijon i Bourgogne, i det østlige Frankrig, er opdelt i to sektorer – Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Disse områder er kendetegnede ved at producere vine i verdenseliten. I baglandet parallelt med Côte de Nuits dyrkes der også vin på smukke, høje, øst-, syd- og vestvendte skråninger, kaldet Hautes-Côtes de Nuits (eller Bourgogne-Hautes-Côtes de Nuits). Vinene herfra har oplevet en renæssance i de senere år, og kan ofte erhverves til fornuftige priser.

Markerne er beliggende fra ca. 150-400 meters højde, mellem skovområder, og bliver ikke "badet" i solen som skråningerne i Côte de Nuits gør. Dette har vist at være en fordel, idet de kølige vinde i højden og temperaturforskellene mellem dag og nat giver druerne længere modning, og dermed vine med god aroma, sprødhed, præcision og mineralitet. Perfekte forhold til druesorter som fx. Chardonnay og Pinot Noir, men også Aligoté, Pinot Blanc og Pinot Gris. Mange gamle, etablerede Bourgogne-vinhuse har længe kendt til Hautes-Côtes de Nuits og dyrket vin der, men flere andre er på vej!

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 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

Pinot Noir-druerne til Charmont Rouge er hentet fra flere forskellige parceller i området, hvilket sikrer en god diversitet. 50% kommer fra skråningerne i Villars-Fontaine, 33% fra "lieu-dit" "Les Dames Huguettes" (på toppen af skrånningen oven for byen Nuits-Saint-Georges), 15% fra Magny-les-Villiers og 2% fra en lille parcel i Vergy i en højde af 450 m.o.h., lige over for Delaunays slot. De fleste parceller vender mod øst og sydøst, den bedste eksponering for Pinot Noir.

Druerne bliver vinificeret og modnet separat. Ved ankomsten til kælderens bliver de afstillet bortset fra de 2% fra Vergy, som gæres med hele klaser. En kølig gæring (max. 29°C) sikrer, at vinen bevarer Hautes-Côtes de Nuits' klassiske friskhed og sprødhed. Efter presningen bliver vinene flyttet til en kombination af store opretstående træfade og klassiske Bourgogne-træfade (228 l., 17% nye), hvor de modner i 9 måneder, med løbende omrøring. Sammenstikningen foretages efter modningen.

"Charmont" Rouge har en flot, blank, mørkerød farve. Vinen byder på aromaer af ribs, hindbær og kirsebær samt mørkere toner af brombær og peber, som er klassiske for røde Hautes-Côtes de Nuits-vine. I smagen er den sprød, godt pakket og med en meget indtagende "jammy" og krydret frugtkarakter. Den slutter med nerve og mineralitet. Selv om den stadig har en del tannin i sin ungdom, giver en god frugtsødme en god balance allerede nu. Server den til



VINOBLE