ABBOTTS & DELAUNAY

2020 MEURSAULT LE VILLAGE

Edouard Delaunay

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: Gæring på franske fade (228 l., 30% nye) + modning i 10 mdr.
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03608222035

Distriktet
Med Meursault kommunen i det sydlige Côte de Beaune starter området for Bourgognes absolutte tophvidvine. Sammen med nabodistrikterne Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet producerer man her nogle af de mest kraftfulde og komplekse vine på Chardonnay. Selve byen Meursault bærer præg af, at stedet engang har været et af de største centre for vinhandel i Bourgogne. Her finder man utallige flotte ejendomme og et hav af flotte modningslokaler bygget helt tilbage i Middelalderen. I dag ser byen måske en smule søvnig ud men tag ikke fejl. Vinaktiviteten er der stadig i allerhøjeste grad, selvom de store firmaer er flyttet til Beaune eller Nuits-St.-Georges.

I Meursault findes ingen Grand Cru-marker men til gengæld 20 Premier Cru (ca 108 ha. i 2018) og over 50 "lieux-dits" . Skal man drikke Meursault, når de er unge, kan man med fordel vælge "almindelige" Meursault AOC, mens 1. Cru-vine ofte kræver lidt mere modning. Rødvinene er næsten en hemmelighed i Meursault med kun 10,66 ha. i produktion i AOC'en (1,27 ha. i 1. Cru), sammenlignet med ca. 381 ha. for hvidvine.

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 Chardonnay-druerne til denne Meursault Village på fire parceller på vinmarkerne Les Narvaux Dessous, Le Limazin, Les Chevalières og Les Malpoiriers. Parcellerne ligger i fire forskellige områder af kommunen, hvor blandingen mellem ler og kalk samt højden varierer. Dette giver god diversitet, noget som Delaunay udnytter i den separate vinificering, for at give den rette balance mellem fedme, fylde, friskhed og elegance. En harmoni som er afgørende for en god Meursault hvidvin.

Druerne høstes manuelt og selekteres allerede under plukningen. Presningen foregår meget skånsomt og langsomt, og mosten overføres med det samme til franske træfade (228 l., 30% nye), hvor gæringen foregår med druernes egne gærceller. Kun en del af vinen gennemgår en malolaktisk gæring. Modningen foregår ”sur lie” (med bærmen), på de samme træfade og varer i 10 måneder med løbende omrøringer. Sammenstikningen af vinene fra de fire parceller foregår først umiddelbart inden aftapning.

Meursault har en flot, blank, gylden farve. Duften er meget kompleks, med toner af honning, hasselnødder og en smule vanilje i starten, men med lidt iltning kommer der friskere og mere "luftige" nuancer af citrusfrugter, jernurt, græs og krydderurter frem. I smagen kræver vinen en smule iltning, men den udvikler hurtigt god fylde og velour samt sprøde toner af ferskner, citron og mandariner. Den slutter med elegante, bitre og en smule saltede toner, som harmonerer fint med de sødmefulde, eksotiske nuancer. Meget sammensat og harmonisk vin! Serveres til skaldyr

VINOBLE