ABBOTTS & DELAUNAY

2020 MOREY-SAINT-DENIS 1. CRU LES MILLANDES,

Edouard Delaunay

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 18 mdr. på fade (228 l.) hvoraf de 12 på nye fade.
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03607712035

Distriktet
Morey-Saint-Denis distriktet er med sine ca. 110 ha. vinmarker et af de mindste i Côte de Nuits. Området er "klemt inde" mellem Gevrey-Chambertin og Chambolle-Musigny, og mange mener, at man i vinene fra Morey-Saint-Denis finder både Gevreys styrke og Chambolles finesse. Sandt er det, at selv almindelige Morey-Saint-Denis AOC kan være meget spændende, hvis de kommer fra en god producent. Hovedparten af vinene er røde, men der produceres dog også en smule hvidvin på i alt ca. 5 ha.

Her finder man flere fremragende 1. Cru marker (i alt ca. 39 ha.) og 5 Grand Crus – Clos de Tart, Clos Saint-Denis, Bonnes-Mares, Clos de la Roche og Clos des Lambrays - som hører til blandt Bourgognes absolut mest berømte vinmarker.

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
Morey-St.-Denis 1. Cru "Les Millandes" ligger lige under Grands Cru'erne Clos de la Roche og Clos St. Denis, på en blød skråning med en jordbund af rødt ler og muld, blandet med småsten. Vinmarken er kendt for at give meget harmoniske vine med god balance mellem friskhed, elegance og charme på den ene side og dybde, struktur og velour på den anden side. De minder meget om vinene fra deres berømte naboer, men også om vine fra Gevrey-Chambertin. Allerede i 1980'erne, da Laurent Delaunay arbejdede for en af de bedste producenter i området, blev han fuldstændig betaget af netop vinene fra "Les Millandes".

Høsten forgår manuelt og tillader en god selektering af klaserne. Efter en 100% afstikning bliver druerne skånsomt mast og gæret på tank med løbende omrøringer. Kun druernes egne gærceller anvendes. Efter en malolaktisk gæring modnes vinen i 18 måneder på klassiske Bourgogne-fade (228 l.), de første 6 måneder på et år gamle fade og de følgende 12 måneder på nye fade fra Citeaux-skoven i Bourgogne.

Farven er dyb, rubinrød, og i duften finder man lækre, komplekse nuancer af hindbær, jordbær, tyttebær og syltede kirsebær samt krydrede toner af friskkværnet sort peber. Smagen er i starten både kødfuld og sammensat med toner af syrener, violer, mynte, tobak, lakrids og mørk chokolade, men med lidt iltning kommer vinens finesse og sarthed frem. De mange forskellige nuancer smelter meget flot sammen med en diskret trækarakter og en tannin, som uden tvivl vil bære vinen i mange år endnu. Serveres til fx fuglevildt, råvildt eller til modne rødskimmeloste.

VINOBLE