



ABBOTTS &  
DELAUNAY

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 15 mdr. på træfade af 228 l. (1/3 nye).

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03607111835



## 2018 NUITS-SAINT-GEORGES 1. CRU LES CROTS,

Edouard Delaunay

### Distriktet

Nuits-St-Georges er den sydligste AOC i Côtes-de-Nuits og breder sig på to kommuner: Nuits-St-Georges mod nord, omkring selve byen, og Premeaux-Prissey mod syd, ved grænsen til Côtes-de-Beaune. Et gammelt ordsprog i Bourgogne siger, at "I Nuits-St-Georges er det kun vandet, der skjuler sig". Når man kører gennem området, kan man ikke undgå at beundre de flotte vinmarker højt oppe på skrånningen, og lægge mærke til de mange vinfirmaer, som har deres hovedsæde i byen - og viser det gerne!

AOC'en tæller ca. 300 ha. vinmarker med Pinot Noir (hvoraf 138 ha. i 1. Cru) og ca. 10 ha. med Chardonnay (6,6 ha. i 1. Cru). Man finder ingen Grand Cru-marker i Nuits-St-Georges, men til gengæld 41 vinmarker i 1. Cru, hvoraf nogle af dem er fremragende. De ligger som regel midt på skrånningen og nyder godt af en perfekt eksponering mod øst, sydøst eller syd. Også nogle af de såkaldte "lieux dits"-vinmarker, beliggende både over 1. Cruerne og under dem ved foden af skrånningen og i dalen, fortjener interesse. Det er kalk og mergel, som dominerer i undergrunden, men ellers varierer jorden en del efter beliggenheden og højden. Rødvinene har generelt mere krop og er kraftigere og mere krydrede (sort peber) end fx Chambolle-Musigny, men er ikke så 'rå' som Gevrey-Chambertin. Det er generelt vine, som modner godt. De få hvide har god fylde og struktur, med lækre toner af hvide, vilde blomster og citrusfrugter.

### 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 Nuits-Saint-Georges 1. Cru "Les Crots" på en enkelt parcel i den kun 4 ha store 1. Cru vinmark "Les Crots". Det er den højest beliggende 1. Cru syd for selve byen, og vender mod øst/nordøst. Den ekstremt stenrige skrånning giver god dræning og dermed gode vandreserver i dybden, som tvinger vinstokkene til at udvikle dybe rødder, noget som giver vine med god friskhed, koncentration og kompleksitet. Delaunays udgave fra denne mark er absolut ingen undtagelse.

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, især i slutningen af gæringen. Kun druerne egne gærceller anvendes her. Efter en malolaktisk gæring bliver vinen modnet i 15 måneder på klassiske Bourgogne-fade (228 l., 1/3 nye).

Vinen har en flot, intens, rubinrød farve. Vinen afslører sødmefulde toner af honningkage, vanilje (crème brûlée), men også mørkere toner af modne, sorte kirsebær, blomster og chokolade. Smagen er både elegant og velouragtig, med krydrede og mineralske toner, og til sidst en god tannin, som melder om et godt modningspotentiale. Et prægtfuld



Decanter  
90/100 pts

JASPER MORRIS  
Inside|Burgundy  
90/100 pts

VINOBLE