



ABBOTTS &  
DELAUNAY

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 17 mdr. på franske træfade (228 l., 30% nye)

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03837012035



## 2020 POMMARD 1ER CRU LES CHAPONNIERES

### Edouard Delaunay

#### Distriktet

Pommards store berømmelse i verden siges at skyldes, at navnet er nemt at udtale. Så berømt var distriktet i begyndelsen af 19-hundredetallet, at vinene fra nabolik distriktet Volnay, som i dag har vundet egen anerkendelse, blev solgt som Pommard. AOC lovgivningen i 1935 satte en stopper for dette. Pommard distriktet starter umiddelbart syd for byen Beaune med markerne Les Pézerolles og Les Epenots. Men det er længere mod syd mod naboområdet Volnay, man finder de mest anerkendte vinmarker som Clos de la Commarine, Les Fremiers og Les Rugiens.

De godt 330 ha. vinmarker i Pommard ligger på en speciel jordbund af bløde kalksten, som adskiller sig fra de mere hårde lag i Bourgogne. Dette giver mulighed for kraftigere og ofte mere tanninholdige vine, som med alderen udvikler stor finesse for de bedste af dem. Den gamle, tunge Pommard-stil er heldigvis hos mange nye vinbønder erstattet af mere delikate og frugtkoncentrerede vine. Men de fleste vine fra Pommard fortjener stadig at blive gemt i nogle år.

#### 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

1er Cru-vinmarken "Les Chaponnières" ligger umiddelbart sydvest for landsbyen Pommard, ved foden af skråningen, lige under de berømte "Rugiens"-vinmarker (Rugiens Bas og Rugiens Hauts). Sammen med disse to marker, hører "Les Chaponnières" til nogle af de bedste 1. Cru'er i appellationen. Den dybe, lerholdige jordbund her er kendt for at give farverige, dybe, koncentrerede og komplekse Pommard-vine. Domaine Edouard Delaunay overtog i 2019 den parcel, hvor druerne til denne vin kommer fra, og man fik derfor fuld kontrol over dyrkning og pleje af de ca. 80 år gamle vinstokke. De meget krogede, gamle planter har dybe rødder, og har virket ret uberørte af de forskellige årgangsforhold. Kvaliteten er altid på top!

Høsten forgår manuelt ved fuld modning. 70% af høsten bliver afstillet og skånsomt mast, mens de resterende 30% forbliver i hele klaser. Gæringen foregår på tank med druerne egne gærceller og med løbende omrøringer. Efter en malolaktisk gæring modnes vinen i 17 måneder på klassiske Bourgogne-fade (228 l.), hvoraf de 30% er nye. Aftapningen foregår med en ganske let filtrering.

Vinen har en dyb, mørk, rubinrød farve og en ret fed konsistens på glasset. Straks udvikler der sig komplekse toner af mokka, kirsch, bitter chokolade, modne kirsebær og sort peber. Med lidt iltning kommer der også aromatiske nuancer af tørrede urter og julekrydderier. Smagen er pragtfuld med stor harmoni mellem sprøhed og fylde. Også her udvikler vinen sig hurtigt og afslører spændende toner af krydderier, enebær og engelsk lakrids. En Pommard med både charme og klasse!



96/100 pts

VINOBLE

