



ABBOTTS &  
DELAUNAY

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 15 mdr. på træfade (228 l.)

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03608511835



## 2018 SANTENAY 1ER CRU BEAUREGARD

### Edouard Delaunay

#### Distriktet

AOC Santenay samler 340 ha. vinmarker (heraf 126 ha. 1. Cru) og ligger umiddelbart syd for hvidvinsdistrikterne Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet i Côte de Beaune. Selvom byen før i tiden mest var kendt for sine mineralvandskilder, er det helt klart vinen, som i dag gør den berømt. Jordbunden under vinmarkerne, som strækker sig fra de flade områder i dalen til den øverste del af den syd-østvendte skråning, består af hårde kalksten i toppen, og kalk blandet med mergel nederst. En jord, som egner sig bedst til rødvine (Pinot Noir), der her udgør ca. 80% af produktionen. De er ofte kraftige og minder lidt om vine fra Côtes de Nuits (fx Gevrey-Chambertin) i det nordlige Côte d'Or.

Hvide Santenay (Chardonnay) har en god friskhed og et godt bid, og byder ofte på nuancer af bregner og hasselnødder. AOC Santenay byder på 12 vinmarker klassificeret som 1. Cru, og over 30 "lieux-dits"-vinmarker, men også såkaldte Villages-vine kan være ganske spændende i Santenay. Selvom appellationen efterhånden er ved at blive ganske efterspurgt, er priserne ofte en smule billigere end de andre vine fra Côte-de-Beaune.

#### 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

Vinmarken Santenay 1. Cru "Beauregard" ligger nordøst for selve landsbyen, midt på skråningen (260-300 m.o.h.), hvor undergrunden primært består af kalksten og mergel, som sikrer god dræning med gode vandreserver i dybden. Vinstokkene her har dybe rødder og nyder godt af en perfekt øst/sydøstlig soleksponering. Det betyder generelt meget koncentrerede druer, som giver dybe og komplekse rødvine. Højden giver samtidigt en langsom modning, som sikrer god syre og friskhed i vinene. Santenay 1. Cru "Beauregard" er kendt blandt Bourgogne-entusiaster for at give fuld valuta for pengene.

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. Efter en malolaktisk gæring modnes vinen i 15 måneder på klassiske Bourgogne-fade (228 l.).

Vinen har Santenays klassiske dybe, blanke, rubinrøde farve. Duften byder på dybe, aromatiske nuancer af vilde roser, hyben, fuglekirsebær og jordbær samt toner af vanilje og wienerbrød. Smagen er typisk Santenay, med kødfuldhed, struktur og velour, men også med bid og friskhed. En vin, som giver meget fra sig og som til perfektion udtrykker de kølige toner, Pinot Noir-druen giver i det sydlige Bourgogne. En vin man hurtigt kommer til at holde af og som kan bruges bredt i gastronomien - både til retter med fjerkræ, svinekød og kalv - men også til lam og friturevildt.



VINOBLE