ABBOTTS & DELAUNAY

2023 BOURGOGNE CHARDONNAY, SEPTEMBRE

Edouard Delaunay

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: Træfade og ståltanke
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03606522335

Distriktet
I de fleste tilfælde er navnet ”Bourgogne” nok til at tænde julelys i enhver vinelskers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbedte af vinentusiaster over hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men i de seneste år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne derfor desværre også.

Historisk og administrativt set omfatter Bourgogne distrikterne (fra nord til syd) Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais og... Beaujolais - selv om de fleste nok betragter de Gamay-baserede rødvine fra den sydligste del af Bourgogne som et kapitel for sig selv. Mens AOP/AOC Bourgogne dækker hele Bourgogne-regionen, er der i alt 13 forskellige yderligt opdelte, regionale AOC/AOP-appellationer i Bourgogne, og hvor nogle af de mest kendte er: Côte d’Or, Côte Chalonnaise, Hautes Côtes de Nuits/Beaune og Côtes d’Auxerre. Alle disse regionale AOC/AOP-er har ”Bourgogne” foran regionens navn, men her får man altså en geografisk mere præcis oprindelse for vinene, og kan derfor forvente mere egnstypicitet i disse.

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
Basis-serien ”Septembre” hos Edouard Delaunay, som omfatter en Bourgogne Chardonnay og en Bourgogne Pinot Noir, bærer navnet for årets vigtigste måned i Bourgogne, hvad modning angår. Alt kan ske vejrmæssigt i september i dette nordlige distrikt, med stor betydning for slutresultatet, såvel kvalitets- som stilmæssigt.

Chardonnay-druerne til denne vin hentes i 2 områder: Dels Côte d’Or (65%) med Hautes Côtes de Nuits og Côtes de Beaune (bl.a. Meursault og Chassagne), valgt for deres elegance, friskhed og mineralitet, men også Macon (primært Igé-distriktet) som bringer velour og frugtrighed. Denne diversitet giver mulighed for at finde den rette harmoni mellem finesse, struktur og fylde. Vinene fra Côte d’Or bliver vinificeret klassisk som andre store, hvide Bourgogne-vine med en delvis gæring og en modning på træfade, mens Maconnais-vinene bliver både gæret og modnet på ståltanke, for at bevare frugtstilen.

Bourgogne-Chardonnay ”Septembre” har en flot, lys, gylden farve. Duften er ret åben, med både finesse, renhed og friske frugttoner (citrusfrugter, litchi), men også mere ”Meursault”-nuancer, med fedme, ferskner og hvid chokolade. Man fornemmer også en diskret trækarakter, som giver god kompleksitet. I smagen er vinen kødfuld uden at være tung, med god harmoni mellem de eksotiske og lidt nøddeagtige toner og sprødheden. En meget vellavet hvidvin, som placerer sig i en klasse over normale hvide Bourgogne-vine.