

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 18 mdr. på træfade af 228 l. (2/3 nye).

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 5,5 g/L

Restsukker: 0,0 g/L

PH værdi: 3,5

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03607411835



2018 CHARMES CHAMBERTIN, GRAND CRU

Edouard Delaunay

Distriktet

Samtidig med at Gevrey-Chambertin med ca. 410 ha. vinmarker er den største kommune i Côte de Nuits, samler den et hav af fremragende vinmarker - den ene mere prestigøse end den anden - med det tilfældes, at de udelukkende er beplantet med Pinot Noir. I Gevrey finder man ikke mindre end 9 Grand Cru marker og 25 vinmarker i 1. Cru, hvoraf nogle ganske enkelt er fremragende.

Charmes-Chambertin Grand Cru ligger med de andre Grand Cru marker syd for landsbyen på en østvendt skråning, som er beskyttet mod vestlige vinde af den skov, som ligger på toppen. Marken anses for at være ikke bare en af de bedste i Gevrey men i hele Bourgogne, og dens navn beskriver ganske flot den stil, som vinene derfra har. Sammen med Grand Cru marken Mazoyères-Chambertin, som godt må sælge sine vine under navnet Charmes, udgør Charmes-Chambertin ca. 30 ha. fordelt på ikke mindre end 67 forskellige ejere.

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 vin på to parceller i Charmes og Mazoyères, i den sydlige del af kommunen. Den første parcel er beplantet med 80 år gamle vinstokke, som vokser på et tyndt lag af småsten og ler på en undergrund af ren klippe, hvor vinene altid bliver kødfulde og strukturerede. Den anden parcel er beplantet med 15-50 år gamle vinstokke på en kalkholdig undergrund, hvor man opnår delikate og mineralske vine. Blandingen af de to vine giver en meget harmonisk balance mellem styrke og finesse.

Klaserne bliver høstet manuelt i små kasser og transporteres hurtigt til kælderens, hvor de yderligere sorteres og afstilles. Gæringen starter langsomt, da man kun anvender druernes egne gærceller. Efter en malolaktisk gæring bliver vinen modnet med sit "lie" (på bærmnen) i 18 måneder på 2/3 nye klassiske Bourgogne-fade (228 l., mellemristet).

Vinen har en flot, mørk, rubinrød farve. Den har både lidt kølige nuancer af mynte og krydderurter, men også mere sødmefulde frugttone af modne hindbær, jordbær, hyldebær og brombær. Smagen er meget kompleks, med god velour og eksotiske nuancer af krydderier (kanel, ingefær, anis), men også en fast tannin i eftersmagen, som løfter vinen godt og sikrer et godt modningspotentiale. Den har både styrke og charme! Den fortjener en iltning på karaffel inden servering. Brug den fx til fuglevildt, kalv, okse eller råvildt.

Decanter
95/100 pts

VINOBLE

