

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 13 mdr. i træfade (228 l., 25% nye).

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03608322035



2020 CHASSAGNE 1ER CRU LES BAUDINES

Edouard Delaunay

Distriktet

Kommunen Chassagne-Montrachet ligger som umiddelbar nabo til kommunerne Saint-Aubin, Puligny-Montrachet og Meursault. Her finder man nogle af Frankrigs bedste og dyreste hvidvine – Grand Cru markerne Criots-Bâtard-Montrachet samt le Montrachet og Bâtard-Montrachet, som Chassagne deler med Puligny, ligger her, men kører man i Chassagne-Montrachet forbi Saint-Aubin dalen, møder man pludseligt mere Pinot Noir i markerne end Chardonnay. Men det er helt klart de hvide, som kommunen er mest kendt for.

Årsagen til områdets særlige karakter og kvalitet findes i jordbunden, som på dette sted har en ganske speciel struktur: Kalkstensmergel blandet med rødt grus.

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 beskedent, 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 "Les Baudines" er en af de mindste i Chassagne og ligger i den sydligste del, øverst på skråningen. En perfekt eksponering mod sydøst giver masser af soltimer, samtidig med, at højden og naboskabet til skoven giver stor temperaturforskel mellem dag og nat, og dermed længere modning. Dette, sammen med en meget stenholdig undergrund, giver vine med stor friskhed, sprødhed og mineralitet.

Druerne høstes manuelt og selekteres allerede under plukningen. Presningen foregår meget skånsomt og langsomt, og mosten bliver overført med det samme til træfade (228 l.), hvor gæringen foregår. Da man kun benytter sig af druernes egne gærceller, går processen langsom og kan vare op til tre måneder. Modningen foregår "sur lie" (med bundfaldet), ligeledes på træfade (25% nye) og varer i 13 måneder.

Vinen har en lysgylden farve. Duften er måske en smule diskret først, med nuancer af friskpillede kastanjer, mandler og fede, vilde blomster, men den udvikler sig hurtigt mod mere eksotiske toner af gule frugter (fersken, mango), vanilje, honning og marcipan. Smagen er meget kompleks og sammensat, med en fantastisk harmoni mellem de fede, strukturerede toner og en sjælden finesse, mineralitet og sprødhed. Vinen slutter med en let saltet nuance og masser af delikate toner. Serveres til de bedste gastronomiske kreationer med skaldyr, fisk eller lyst kød.

