ABBOTTS & DELAUNAY

2021 COTES DE NUITS VILLAGES LES COMBES

Edouard Delaunay

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 15 mdr. på franske træfade (228 l., 35% nye)
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03610612135

Distriktet
Côte d´Or området syd for Dijon i det østlige Frankrig er opdelt i to sektorer – Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Disse områder er kendetegnede ved at producere hver deres stil. Côte de Nuits producerer robuste rødvine beregnet til et langt liv. I Côte de Beaune overtager blødheden rødvinene, der skal drikkes forholdsvist unge, og her produceres ligeledes en del hvidvine, der tilhører verdenseliten.

Syd for byen Nuits-Saint-Georges i Côte de Nuits passerer man landsbyen Prémeaux, hvor vinproduktionsområdet bliver smallere, ca. 200 m. bredt ved Corgoloin, ved grænsen til Côte de Beaune. Her er skråningerne mod bjerget lavere, og det er bl.a. fra dette meget kalkholdige område, druerne til vinene i AOC-Appellationen Côte de Nuits-Village kommer fra. Årsagen til at man aldrig har givet en selvstændig Appellation til Premeaux-Prissey, Comblanchien og Corgoloin kommunerne, er ganske enkelt, at dyrkningsarealet er for lille. Kvaliteten fejler dog ikke noget. De dybe lag af hvide kalksten giver både aromatiske, friske og fyldige vine. Ud over vine fra dette sydlige distrikt kan vine fra Brochon og Fixin i den nordlige ende af Côte de Nuits også sælges som Côte de Nuits-Village. Her er vinene ofte kraftigere og mere strukturerede. Blandingen af de to oprindelser giver ofte god harmoni.

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
Edouard Delaunay henter primært Pinot Noir-druerne til Côte de Nuits-Village "Les Combes" fra et par sydøstvendte parceller i lieu-dit vinmarken "Les Vignottes" i kommunen Comblanchien, i den sydlige del af Côte de Nuits. Stedet er meget kendt for sine marmorstenbrud, og den meget sten-, kalk- og lerholdige undergrund i området giver vine, som er berømte for deres blødhed, elegance og fylde.

Druerne bliver håndplukket og transporteret til kælderen i små kasser. Ved ankomsten bliver de yderligere sorteret, skånsomt afstilket og flyttet til gæringskar, hvor processen starter spontant med druernes egen gær. Efter presningen bliver vinen flyttet til klassiske Bourgogne-træfade (228 l., 10-50% nye), hvor den modner i 14-15 måneder, med kun få omrøringer. Sammenstikningen af vinene foretages efter modningen.

Côte de Nuits-Village "Les Combes" har en flot, dyb rubinrød farve. I duften er vinen meget klassisk for sin appellation, med friskhed, umiddelbarhed og karakter af mørke kirsebær, blommer og brombær samt lækre, delikate krydderier. Smagen viser en god balance mellem frugtsødme og sprødhed/syre og afslører komplekse nuancer af mørke bær, hasselnødder, mokka, mørk chokolade og hvidt peber. Vinen slutter med en god tannin og en meget elegant, sprød stil