

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 17 mdr. på franske træfade (228 l., 33% nye)

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03609912035



2020 VOLNAY 1ER CRU SANTENOTS

Edouard Delaunay

Distriktet

Volnay-distriktet producerer udelukkende rødvine, og siges ofte at være det samme for Côte de Beaune, som Chambolle-Musigny vinene er for Côte de Nuits, d.v.s. meget delikate og charmerende vine. Dette måske sammenlignet med nabolaget Pommard's maskuline vine. Selve landsbyen ligner et postkort fra Bourgogne, som den ligger omringet af de prestigøse vinmarker.

Det er først og fremmest i undergrunden man skal finde hemmeligheden bag den delikate stil. Her er det kalk blandet med knuste klipper som dominerer. Der er kæmpe forskelle i jordstrukturen på Volnays skråninger som starter i en højde af 230 m. og slutter oppe i 370 m. Distriktet omfatter ca. 213 ha. vinmarker, hvoraf mere end halvdelen er klassificeret som 1. Cru (34 stk.). Til dem skal der egentligt tillægges de fire 1. Cru-vinmarker (Santenots-du-Milieu, Les Santenots-Dessus, Les Santenots-Blanc og Les Pleures - i alt 29 ha., kun de røde må sælges som Volnay 1. Cru), som danner Volnay-Santenots og rent faktisk ligger i Meursault-kommunen.

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 fornemteste 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

Allerede i 1218 skriver munkene fra Tart og Citeaux klostrene, at de altid vinificerede vinene fra "Les Santenots" for sig, pga. deres særlige stil og kvalitet, hvilket illustrerer, hvor vigtig beliggenhed, klima og jordbund er i Bourgogne. 1. Cru-vinmarkerne Santenots ligger i virkeligheden i Meursault-kommunen, og kun de røde må i dag produceres under AOC-appellationen Volnay De er berømte for deres særlige harmoni mellem finesse og elegance, og deres dybde og velour.

Edouard Delaunay høster ofte deres lille parcel på "Les Santenots" som en af de første, da druerne altid opnår deres optimale modning ret tidligt. Høsten forgår manuelt, med en selektering af druerne, både under plukning og ved ankomst til kælderen. Efter en afstilkning og en skånsomt masning, foregår gæringen på gæringskar af træ med druerne egne gærceller, uden tilsætning af svovl og med få omrøringer. Efter en malolaktisk gæring modnes vinen i 17 måneder på klassiske Bourgogne-fade (228 l., 33% nye, light-toasted). Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning og en ganske let filtrering, om nødvendigt.

Vinen har en dyb, mørk, rubinrød farve. Duften er meget åben og frugtig, med nuancer af kirsebær, kandiserede frugter, krydderurter (timian, rosmarin), engelsk lakrids og en smule tobak og cedertræ. Smagen er utrolig dyb og kompleks, med æteriske toner og en god struktur. Det er dog den delikate og charmerende stil, som vinder til sidst, men god friskhed bidrager en smule mineralitet. Vinen har dog tannin frugt og struktur nok til mange års lagring.



VINOBLE