

## FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 8 mdr. på franske træfade (228 l., 15% nye)

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03878022135



## 2021 BOURGOGNE COTE D'OR BLANC

### Edouard Delaunay

#### 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 mange vinentusiaster fra hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men de senere år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne dermed 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 disse Gamay-baserede rødvine som et kapitel for sig selv. Mens AOC/AOP Bourgogne dækker hele området, indførte man i 2017 flere afgrænsede "regionale" AOC/AOP-appellationer som fx Bourgogne Côte d'Or, Bourgogne Côtes d'Auxerre og Bourgogne Côte Chalonnaise. Her får man en mere præcis oprindelse for vinene og kan forvente mere egnstypicitet.

#### 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 fornemste 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

Chardonnay-druerne til denne vin hentes i 2 områder i Côte d'Or, nemlig fra lavbeliggende parceller i Meursault (64%), som tilfører frugt og dybde, og fra parceller i Auxey-Duresses-dalen, valgt for deres friskhed og mineralitet. Denne diversitet giver mulighed for at finde den rette harmoni mellem finesse, struktur og fylde.

Efter en håndplukning og en selektering af klaserne bringes druerne til kælderen og presses umiddelbart efter ankomsten, uden afstilkning. Mosten fra de forskellige parceller gennemgår først en kølig maceration i 24 timer, inden de gæres separat på små træfade (228 l., 15% nye) i 1-3 måneder, med druernes egne gærceller. Derefter bliver de forskellige vine modnet på de samme træfade i 8 måneder med løbende omrøring. Sammenstikningen foregår umiddelbart inden aftapning, med en ganske let filtrering.

Bourgogne Chardonnay, Côte d'Or har en flot, blank, lysgylden farve. Duften er ret åben, med både finesse, bid og friske, florale nuancer (appelsinblomst, akacieblomst, pollen) og frugtoner (citrus, passion). I smagen virker vinen federe, med tydelig karakterer fra Meursault (abrikos, hvide 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 noter og sprødheden. En meget spændende hvid Bourgogne!



VINOBLE