Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Delamain Pléiade Grande Champagne Mr. Dauge Testimony 69-02

Druebrennevin | Cognac Brut, Frankrike | VP-nr.: 15093201 | SAP-nr.: 9079517 | Pris: 6 990,00 inkl. mva |

FAKTA

Land	Frankrike	**Jordsmonn**	Kalk
Distrikt	Cognac Brut	**Alkohol**	46 %
Underdistrikt	Grande Champagne	**Vinmark / lieu-dit**	Enkeltvinmark i Bourg-Charente
Druetype	100 % ugni blanc	**Antall hektar**	10.0

Karakteristikk

Dyp brungyllen. Stor intensitet av rancio, valnøtter, toffee, tørket frukt, sitrus, høstløv, lær, smør og tørkede blomster. I munnen er den enormt konsentrert, litt feit og svært kompleks med et vell av nyanserte aromaer som utvikler seg i glasset.

Opprinnelse

Langs vestbredden av Charente-elven ligger landsbyen Bourg-Charente. Her ligger den 10 ha store vinmarken til den nå 85 år gamle druedyrkeren og cognacmakeren Monsieur Dauge (f. 1937).

Mr. Dauge destillerte denne cognacen i 1969 det historiske destillasjonsapparatet på kun 600 liter. Apparatet var i bruk frem til 1914 før Mr. Dauge fant det frem på starten av 1960-tallet og startet egen destillasjon av cognac. Apparatet brukes ikke lenger i dag, og denne cognacen er siste årgang som ble destillert på apparatet før det ble erstattet med et større. Det finnes ingen offisiell dokumentasjon for destillasjonsår og ei heller var fatet forskriftsmessig forseglet, så cognacen har ikke lov til å ha årgang på etiketten, men den er altså fra 1969.

Cognacen er derfor helt spesiell i en historisk kontekst, men selvfølgelig også i konteksten kvalitet. Den over 50 år gamle cognacen har en ekstrem dybde og konsentrasjon, samtidig som et vell av nyanser danser i glasset. Den svale og litt oljete munnfølelsen understreker at dette er en helt spesiell cognac som er på toppen av kvalitetshierarkiet. Samtidig er det lett å kjenne igjen Delemain-stilen med eleganse, friskhet og ungsommelig sitruspreg.

Kjellermester Dominique Touteau hos Delamain falt umiddelbart for den fruktige og elegante cognacen da han smakte den hos Mr. Dauge, der den hadde ligget i flere tiår på ett stort 600 liters fat. Da Delemain kjøpte fatet ble cognacen overført til mindre, men som alltid brukte fat før den avsluttet i 30 liters glassballonger den siste tiden før tapping.