



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Delamain Révélation Grande Champagne Early Landed Vintage 1999

Druebrennevin | Cognac Brut, Frankrike | VP-nr.: 13636401 | SAP-nr.: 9068628 | EPD-nr.: 9068628 | Pris: 2,455,00
inkl. mva

FAKTA

Land	Frankrike	Druetype	100 % ugni blanc
Distrikt	Cognac Brut	Alkohol	43,7 %
Underdistrikt	Grande Champagne	Sukker	1 g/l
		Allergener	Sulfitt



Vinifikasjon

En årgang, dobbeldestillert og deretter lagret i ett brukt 270L fat i en fuktig kjeller i Liverpool.

Karakteristikk

Delikat og fruktig med fersken, litchi og sitrus, samt toffee og tørket frukt under. I munnen en delikat og litt feit munnfølelse med fruktige toner, samt tørket frukt, fiken, mandel og marsipan i en lang og konsentrert ettersmak.

Tradisjonen med 'Early Landed' cognac kommer fra en tid da vin og brennevin ble sendt til England på skip; fat for så å lagres videre og tappes der av kjennemennene. De kystne byene som London, Bristol og Liverpool ble raskt ansett som de mest interessante på grunn av de rike, kjedelige og fuktige forholdene som ga cognacene en lysere og mykere stil enn de som ble modnet hjemme i Frankrike. 'Early Landed'-tradisjonen opphørte etterhvert til fordel for vanlig flaske-eksport, men Delamain valgte å ivareta tradisjonen og sender fortsatt enkeltfat til England for denne unike modningen.

Druene er fra 1999 og cognacen ble først sendt til Bristol og rettet etter for å bli lagret i den fuktige og kjedelige underjordiske kjelleren til et tidligere bryggeri. Etter åtte ble fatet overført til et gammelt telager nær Mersey-elvens bredder i Liverpool i ytterligere tolv år.

Dominique Touteau var mildt sagt i ekstase over å kunne ønske fatet velkommen tilbake til kjelleren i Jarnac for ytterligere lagring i 2020. 'Early Landed' er en ekstremt uvanlig konjakk. 'Early Landed' i britiske kjellere har gitt den en unik smaksprofil, men du kjenner igjen den elegante Delamain-signaturen, ja den er nesten forsterket i det fuktige, kalde klimaet den har modnet i.

Fatet er på kun 270 liter og er et ombygd 350 liters fat som var typisk for de tradisjonelle 'Early Landed'-fatene. Den høye luftfuktigheten som sjelden var under 95 prosent og den lave temperaturen på 8 til 12 grader gjorde at alkoholen fordampet raskere enn den ville gjort i Frankrike. Cognacen er derfor tappet på fatstyrke uten redusering (cask strength / brut de force).