# TRES BELLE MISE EN AVANT DE LA MAISON EDOUARD DELAUNAY DEGUSTATION DE VINS DE LA CÔTE DE NUITS ET DE BEAUNE MILLESIMES 2017 & 2018



Il est de ces histoires qui sont aussi belles à vivre qu'à raconter.
Voir la renaissance d'une maison de négoce en vins par la volonté de celui qui l'a vu disparaitre au début de sa vie professionnelle tient du conte de fées. Ici pas de magie si ne ce n'est celle des terroirs bourguignons. Quasiment cent ans après la création de la maison par son aïeul Edouard, Laurent Delaunay trouve un acheteur en la personne d'un autre négociant : Jean-Claude Boisset.
Il travaillera d'ailleurs trois années pour ce dernier avant qu'avec son épouse Catherine, oenologue comme lui, ils créent la marque « Les Jamelles » dans le Languedoc. Suivent achat de vignes et de cuveries avant de revenir en 2003 en Bourgogne via le rachat de la société DVP (spécialisée en distribution de vins de domaines). Armé de ses deux solides entités, la rencontre courant 2016 avec son ancien patron lui permet de racheter en 2017 la marque Edouard Delaunay et de faire revivre la maison Edouard Delaunay vingt cinq ans après sa vente.
Depuis ses débuts la maison entretien une relation forte avec les prestigieuses ventes des vins des Hospices de Beaune et de Nuits. Avec cette dernière, certaines années Edouard Delaunay achetait même la totalité de la vente, l'élevait et la commercialisait à travers le monde. De même que les vins de producteurs déjà reconnus comme Ramonet, Arlaud, Dugat et du plus mythiques domaines celui de la Romanée-Conti!

Aujourd'hui, côté technique, Christophe Briotet, le jeune et prometteur œnologue en charge des vinifications seconde le couple Delaunay. En 2017, la maison produit 25 appellations. De la base de la pyramide avec les AOP génériques jusqu'a sa pointe avec les grand crus. Le millésime 2019 en accueille pas moins d'une quarantaine. A partir de la récolte 2020 la maison Delaunay est devenue exploitante avec 2,20 hectares répartis entre des Pommard 1er cru « Pezerolles » et « Chaponnières ». Ils sont entretenus par la maison avant d'être rachetés en raisin. En plus de la vigne d'aligoté de l'ancien professeur d'oenologie de Laurent Delaunay nous vous parions une bouteille que d'autres vignes vont bientôt suivre. Et ainsi ancrer encore plus loin l'histoire dans le sol de la Côte d'Or. Car comme le dit un proverbe africain : « Toute naissance est la renaissance d'un ancêtre ».
Edouard peut-être fier de sa descendance.
Et la Bourgogne de cette maison de vins.

# DE TRÈS BELLES NOTES POUR NOTRE MILLÉSIME 2017

**97**

**CORTON GRAND CRU 2017 - *Coup de coeur***
*Ce rouge issu du lieu-dit «En Charlemagne» a dispersé les fleurs mauves dans le verre. Doté de tanins suaves sa texture est délicate. La promesse du plaisir est là.*

**97**

**CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017**
*Ce 2017 au regard pâle provoque un jus tactile issu du secteur «En Charlemagne» sur Pernand. Une trame ample vineuse, juteuse et extrêmement fraîche et droite sur l'amande. Respect du lieu et gourmandise sont au rendez-vous.*

**96**

**SAVIGNY-LES-BEAUNE 2017 - *Coup de coeur***
*Robe veloutée au nez de clafoutis et de rose. La bouche débute dans une trame sauvage avant de dévoiler la chair pimpante de groseille à maquereaux. Délicieux dès maintenant et pour longtemps.*

**95**

**CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2017**
*Dense et structuré comme doit l'être un grand cru, il affiche une longueur en bouche épaisse et intense. Un vin tout de race et d'élégance. Il peut plaire dès maintenant après un passage en carafe comme dans dix ans.*

**94**

**NUITS-SAINT-GEORGES**
**1ER CRU LES CROTS 2017**
*Ce petit terroir par sa taille (1.6ha) livre une robe de pur pinot. La minéralité de son jus est porté par une digestibilité tannique à la terminaison aérienne.*

**94**

**BOURGOGNE ALIGOTE**
**«LES VIGNES DE M. FEUILLAT» 2017**
*La première vigne exploitée par la maison. La noblesse d'un jus pur qui fleure un parfum inattendu d'orties blanches fraichement coupées. Les agrumes l'habite avec toute leur vivacité. Un beau canon.*

**93**

**NUITS-SAINT-GEORGES**
**1ER CRU «AUX CHAIGNOTS» 2017**
*De notes complexes de mûres et de myrtilles en gelée emballent un velouté ample et profond. Au palais sa pulpe tactile relâche un final salivant. De la race.*

**93**

**CÔTE DE NUITS VILLAGES**
**«LES COMBES» 2017**
*Il est juste que la maison lette en avant les excellents terroirs de cette appellation méconnue car dans l'ombre des grands noms. Ici, une énergie dense et juteuse sort dans un pinot aussi large que savoureux. Un vin d'hiver.*

**91**

**POMMARD**
**1ER CRU «LES FREMIERS» 2017**
*Nervuré par le poivre et la cannelle, ce Pommard accroche un jus plein rendu savoureux par sa longueur tactile. A mettre en cave pour trois ans.*

**90**

**BEAUNE**
**1ER CRU «LES GREVES» 2017**
*Ce climat identitaire oppose le carmin dense de son jus à une sucrosité tannique. Sa persistance saline rappelle son sol d'origine. Un Beaune chic.*

**90**

**BOURGOGNE CÔTE D'OR 2017**
*Fixin, Chorey, Volnay : trois origines pour un vin sobre. Le nez livre une palette de fruits sauvages dans un tannin enveloppant que rehausse une saveur acidulée.*

**89**

**SANTENAY**
**1ER CRU «BEAUREGARD» 2017**
*Une nuit intense couve un parfum velouté par son boisé graphité. Une cuvée entière, musclée par les épices. Prête maintenant et sur trois ans.*

# DE TRÈS BELLES NOTES POUR NOTRE MILLÉSIME 2018

**97**

**BEAUNE 1ER CRU**
**«LES EPENOTTES» 2018 - *Coup de coeur***
*Sous le regard carmin du pinot la ronce et la griotte couvent un nez fin. Son toucher de bouche est rendu délicat par des tannins précis. Sa terminaison large est parfaitement équilibrée, On adore !*

**96**

**ECHEZAUX GRAND CRU 2018**
*Issu du bas des «rouges» un des tous meilleurs secteurs parmi les 34.79 hectares du grand cru, il respire les fleurs fanées avec une touche de pollen. La pureté de son jus est secondé par l'élégance de sa longue finale salivante.*

**96**

**CHASSAGNE-MONTRACHET**
**1ER CRU «CLOS SAINT JEAN» 2018**
*La marne du sol transparaît dans cette profondeur de jus gras aussi frais qu'élégant. Par sa définition tactile, il s'approcherait plus d'un 1er Cru «Clos Saint Marc». Un bel enfant de 2018.*

**96**

**GEVREY-CHAMBERTIN**
**1ER CRU «LES CHERBAUDES» 2018**
*Le violin de son jus cache un caractère «prima donna» ou le bois encadre et accompagne un fruit très mature. Son volume de chair est généreux, tout en puissance rentrée. Autant de souffle que d'avenir!*

**95**

**CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2018**
*Auréolé d'un jus profond il distingue des notes de roses anciennes. Sa suavité tannique appuie sa texture racée. Il pose les bases d'une cuvée de première ordre car d'une bonne provenance.*

**95**

**CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2018**
*Avec son surprenant parfum de nougat glacé, sa texture est parfaitement equilibrée entre sa nature froide (vigne de Pernand) et sa profondeur de jus. Tout est là, le fond et le fruit qui attendent votre cave pour cinq ans.*

**95**

**NUITS-SAINT-GEORGES**
**1ER CRU «LES MURGERS» 2018**
*Ce terroir frais est joliment signé. La prunelle et la myrtille enchantent le verre. Extrêmement sapide, il offre un bloc de marbre pour reposer la langue. Une pulpe où le tannin participe à la fraîcheur.*

**95**

**NUITS-SAINT-GEORGES**
**1ER CRU «AUX MURGERS» 2018**
*Ce terroir frais est joliment signé. La prunelle et la myrtille enchantent le verre. Extrêmement sapide il offre un bloc de marbre pour reposer la langue. Une pulpe où le tannin participe à la fraîcheur. Prometteur.*

**95**

**CÔTE DE NUITS VILLAGES**
**«LES COMBES» 2018**
*Nous l'avions adoré en 2017, nous le préférons en 2018! Porté par un pourpre profond il exprime un parfum intense. Sa trame sanguine à la densité froide semble posée sur un socle minéral. Attention, gros potentiel de cave.*

**94**

**CORTON GRAND CRU 2017**
*Sur le fil de la modernité, il dispose une enveloppe «grand format» associant le soyeux tannique à la profondeur d'un jus qui vous emplit la bouche. Avec le cachet de la poste pour terroir!*

**93**

**SAVIGNY-LES-BEAUNE**
**VIEILLES VIGNES 2018**
*Calé sous le climat «Les Rouvrettes» cette parcelle de 50 ans livre un premier nez sur le poivre vert et les petits fruits sauvages comme la prunelle. Son grain de bouche traçant rencontre un tannin carré que clot une finale souple. Un village au niveau d'un premier cru.*

# DE TRÈS BELLES NOTES POUR NOTRE MILLÉSIME 2018

**92**

**NUITS-SAINT-GEORGES**
**VIEILLES VIGNES 2018**
*Trois parcelles entrent dans cette cuvée communale. Un volume de fruits noirs soyeux parle avant de relâcher une typicité aérienne qui le rapproche du secteur des «Damodes».*

**92**

**BOURGOGNE SEPTEMBRE 2018**
*Du fruit et de l'éclat pour un fruit rond car charnu. La pureté de son jus vous rappellera la sensation de croquer une poire juteuse au soleil de l'été.*

**91**

**BEAUNES**
**1ER CRU «LES GREVES» 2018**
*Les petits fruits rouges sont rentrés dans un tunnel aromatique rond et ample. Un flacon stylé mais surtout respectueux de son sol par sa rétro saline et salivante.*

**91**

**SANTENAY**
**1ER CRU «BEAUREGARD» 2018**
*Son jus couleur cassis débouche sur un nez ferme au boisé poudré. Le fruit rouge croque puis relâche un tannin froid avant d'être repris par l'acidité finale.*

**91**

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS**
**CHARMONT 2018**
*Sous une robe cerise il exprime bien la finesse du pinot noir avec une bouche cendrée. La saveur exprime un fruit aux tanins veloutés : ceux qui caractérisent la Côte de Nuits.*

**90**

**MEURSAULT 2018**
*Cinq parcelles ont enfanté ce vin ample et chantant par son fruit blanc (poire et nectarine). Il porte l'identité de son village par son volume de chair. A attendre deux étés.*

**90**

**BOURGOGNE SEPTEMBRE 2018**
*Un liquide carmin s'ouvre sur des notes de confiture de petits fruits rouges. Quant au palais il offre un fruit large qui termine en fraîcheur. Chic, il fait soif!*