



Delamain
COGNAC

PLÉIADE



COLLECTION RÉVÉLATION

BONNEUIL

ORIGINE

Ce très vieux cognac provient d'un vignoble situé sur une colline qui surplombe le petit village de Bonneuil. Ce village vieux de 3 millénaires et dont le nom d'origine latine signifie « belle clairière » se trouve dans une vallée de la Grande Champagne, le premier cru de Cognac.

FÛT

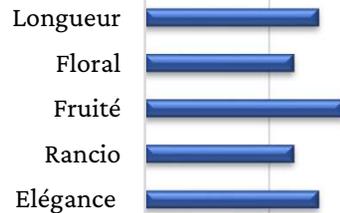
Ce cognac a été vieilli dans un fût « roux » de 350L fabriqué en chêne, aux grains plutôt fins. « Roux » signifie que l'intérieur du fût a pris cette teinte rousse des fûts anciens, qui ont la particularité de préserver la typicité et l'élégance d'origine des cognacs de Grande Champagne.

CHAI

Ce fût était logé dans un de nos plus petits chais, situé dans l'ancienne Maison du Prieur de Jarnac. Ce lieu est devenu l'icône de la maison avec sa crypte voutée du XIII siècle. Sa façade est exposée plein sud, elle possède deux petites fenêtres ogivales étroites qui tamisent la lumière. Les épais murs en moellons et pierres de taille proviennent du sous-sol calcaire de notre région, ils régulent au mieux la température et l'humidité.

Grâce à son origine et ses conditions de vieillissement, ce cognac a naturellement acquis le style Delamain. Il a été sélectionné afin de dévoiler sa belle personnalité au sein de la Pléiade.

PROFIL AROMATIQUE



NOTES DE DÉGUSTATION DE DOMINIQUE TOUTEAU

NEZ : fleurs de vigne, pêche, confiture d'abricot.

BOUCHE : progressive et épicée révélant des notes de gingembre et de poivre.

PLÉIADE

CRU: Grande Champagne

COMMUNE: Bonneuil

ÂGE: Très vieux

CHAI	FÛT N°	BOUTEILLE N°
Maison du Prieur	670-02	001 / 470

DISTILLATION : sur lies

CHAI: tempéré, exposé sud

FÛT : chêne, 350L, roux

FILTRATION : basse pression

RÉDUCTION : progressive

SUCRE/CARAMEL : aucun

DEGRÉ : 45% vol.

MIS EN BOUTEILLE : Février 2021

COLLECTION RÉVÉLATION

J'avais envisagé un tout autre destin pour ce cognac. Il s'est révélé exceptionnel, et nous vous le présentons avec son caractère original, profond et opulent. Découvrez ses notes savoureuses de fruits d'été et d'épices.

D. Touteau

DOMINIQUE TOUTEAU, MAÎTRE DE CHAI





ESTD 1824
Delamain
COGNAC

PLÉIADE



COLLECTION RÉVÉLATION

1999 EARLY LANDED

ORIGINE

L'histoire des cognacs « Early Landed » remonte aux origines du cognac qui était alors expédié au Royaume-Uni en fûts. Les marchands anglais stockaient ces fûts dans leurs chais humides où les cognacs bénéficiaient de conditions optimales pour une réduction rapide et naturelle, jusqu'à leur mise en bouteilles sur place. A la fin du 19^{ième} siècle, les expéditions en bouteilles ont progressivement remplacé celles en fûts, mais la maison Delamain a continué à perpétuer la tradition des expéditions de fûts pour continuer à produire des cognacs « Early Landed » appréciés des plus fins connaisseurs britanniques.

Le millésime 1999 Early Landed est un cognac très particulier. Son élevage en petit fût dans des chais anglais très humides lui a conféré un profil aromatique exceptionnel, tout en préservant le style Delamain.

En 2000, Delamain a expédié ce fût de cognac 1999 au Royaume-Uni. Il a passé 8 ans dans les caves humides de Bristol. En 2008, il a été transféré à Liverpool où il est resté 12 ans. En juin 2020, c'est avec enthousiasme que le Maître de chai de Delamain a fait rapatrier ce fût à Jarnac.

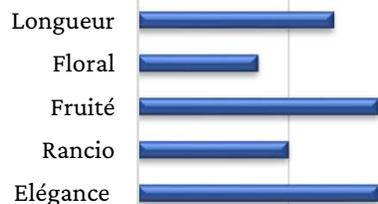
FÛT

Ce cognac a été élevé dans un petit fût de 270L, typique des cognacs « Early Landed ». Ce fût a été spécialement conçu à partir d'anciennes douelles de fûts « roux » de cognac de 350L. Delamain utilise uniquement des vieux fûts dits « roux », signifiant que l'intérieur du fût a pris une teinte rousse. Ils ont la particularité de préserver la typicité et l'élégance d'origine des cognacs de Grande Champagne.

CHAIS

Ce cognac « Early Landed » a séjourné quelques années à Bristol, dans les sous-sols aux parois calcaires d'une ancienne brasserie, avec des conditions très humides et froides. Il a ensuite été transféré dans les sous-sols d'un ancien entrepôt à thé à Liverpool. Ce chai situé au bord de la rivière Mersey est doté d'un fort taux d'humidité (95%) et de températures allant de 8 à 12°C, ce qui permet une réduction de la force alcoolique plus rapide qu'en France, avec un taux d'évaporation limité.

PROFIL AROMATIQUE



NOTES DE DÉGUSTATION DE DOMINIQUE TOUTEAU

NEZ : finesse et fraîcheur aux notes fruitées d'agrumes, de litchi et de pêche avec quelques touches d'amande et de cacao doux.

BOUCHE : Longueur et souplesse aux arômes de figue, mûre des bois, subtilement relevé de bois de cèdre.

PLÉIADE

CRU: Grande Champagne

MILLÉSIME: 1999 Early Landed

ÂGE: 21 ans

CHAI	FÛT N°	BOUTEILLE N°
Liverpool (GB)	00/020#1	001 / 275

EXPÉDIÉ EN : 2000

FÛT : chêne roux de 270 L

VIEILLISSEMENT : chai humide

RÉDUCTION : naturelle

ASSEMBLAGE : aucun

SUCRE/CARAMEL : aucun

Degré : 42,2% vol.

MIS EN BOUTEILLE : Novembre 2020

COLLECTION RÉVÉLATION

C'est avec une grande émotion que nous partageons ces eaux-de-vie voyageuses ; étincelantes et élégantes aux notes d'agrumes et de zeste d'orange en constante évolution.

Une expérience unique et so british !

D. Touteau

DOMINIQUE TOUTEAU, MAÎTRE DE CHAI



ESTD 1824

Delamain
COGNAC

PLÉIADE



COLLECTION RÉVÉLATION

MILLÉSIME 1995

ORIGINE

Ce millésime 1995 est issu du vignoble d'Ambleville, une commune située au sud de la Grande Champagne, premier cru de Cognac.

Localisée sur une faille géologique, ce vignoble bénéficie de conditions exceptionnelles, les racines des vignes puisant ainsi leurs ressources au plus profond du sous-sol calcaire.

FÛT

Ce millésime 1995 a tout d'abord été logé dans un fût « roux » de 350L aux grains larges, provenant traditionnellement des forêts du Limousin. « Roux » signifie que l'intérieur du fût a pris cette teinte rousse des fûts anciens, qui ont la particularité de préserver la typicité et l'élégance d'origine des cognacs de Grande Champagne.

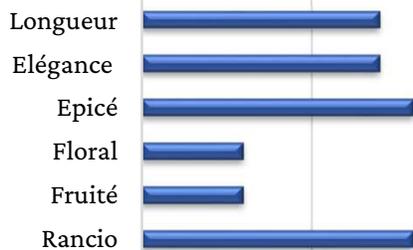
Il a ensuite été transféré dans des fûts aux grains plus fins, fabriqués en chêne des forêts de Tronçais.

CHAI

Durant ses 20 premières années, ce cognac a vieilli, sous scellé, dans un chai très humide à Ambleville. Ces conditions de vieillissement ont ainsi permis une réduction naturelle optimale. Il a ensuite été transféré dans notre chai millésimé à Jarnac.

Delamain s'est imposé une procédure imparable pour le contrôle du vieillissement de ses cognacs millésimés en plaçant l'un de ses chais sous le strict contrôle du BNIC. Ce chai est protégé par une grille à double serrure. La clé du Maître de Chai et celle du BNIC sont indispensables pour y entrer.

PROFIL AROMATIQUE



NOTES DE DÉGUSTATION SELON DOMINIQUE TOUTEAU

NEZ : Notes poivrées, épicées révélant des arômes de chocolat et des notes beurrées.

BOUCHE : Epices mêlées de notes de cuir, de café, de réglisse et de cerise guin (très mûres).

PLÉIADE
CRU : Grande Champagne
COMMUNE : Ambleville
MILLÉSIME : 1995 AGE : 26 ans

CHAI	FÛT UNIQUE	BOUTEILLE N°
Millésimé	N° 252-02	001 / 460

DISTILLATION : sur lies fines
CHAI : humide
FÛT : chêne, 350L, roux
FILTRATION : basse pression
RÉDUCTION : naturelle
SUCRE/CARAMEL : aucun
DEGRÉ : 42,5% vol.
MIS EN BOUTEILLE : Janvier 2021

COLLECTION RÉVÉLATION

L'origine de ce cognac, son millésime, son élevage et sa réduction naturelle lui ont conféré un profil aromatique rond et puissant. Découvrez ses arômes épicés, un soupçon chocolatés et ses notes de rancio.

D. Touteau

DOMINIQUE TOUTEAU, MAÎTRE DE CHAI

