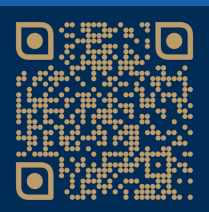




ESTD 1824
Delamain
COGNAC



PLÉIADE

EARLY LANDED 1999

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 19ième 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 rapatrié ce fût à Jarnac.

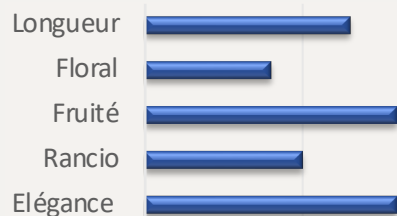
FÛT

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