

ESTD 1824

Delamain
COGNAC

PLÉIADE

MILLÉSIME 1980- FÛT N°212-01

ORIGINE

Le Millésime 1980 est bien plus qu'un cognac de 40 ans, c'est une année emblématique pour notre Maître de Chai, Dominique Touteau, étant arrivé chez Delamain la même année. Pendant 40 ans, Dominique a guidé l'élevage de cette eau-de-vie de Grande Champagne. Ce cognac symbolise en quelques sortes son parcours professionnel, d'un jeune apprenti à un Maître de Chai de renom, d'un jeune cognac devenu un nectar extraordinaire.

VIGNOBLE

Provenant d'un vignoble situé sur la commune de Mainxe, entre Jarnac et Segonzac, ce millésime a connu des vendanges particulières avec une forte gélée qui a détruit une partie de la récolte qui n'avait pas encore été vendangée. Heureusement, les raisins de ce cognac avaient déjà été récoltés.

FÛT

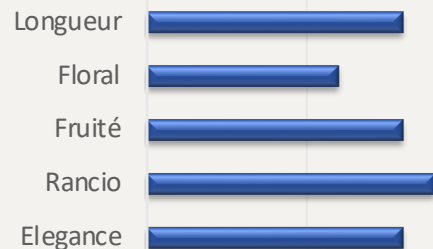
Ce cognac a été veilli dans un fût "roux" de 350 L fabriqué traditionnellement des forêts de de Tronçais. "Roux" signifie que l'intérieur du fût a pris cette teinte rousse des fûts anciens, qui ont la particularité de préserver la typicité et l'élégance d'origine des cognacs.

CHAI

Ce cognac de 40 ans a vieilli dans le chai « millésimé ». 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.

Ce chai est situé en bordure de Charente à Jarnac, a un degré d'hygrométrie idéal pour le vieillissement des cognacs.

PROFIL AROMATIQUE



NOTES DE DÉGUSTATION DE DOMINIQUE TOUTEAU

NEZ : grande longueur, puissance des arômes d'automne, de sous-bois et de rancio

BOUCHE : vivant, persistant, avec une finale de noix, d'épices et de rancio. C'est un cognac de caractère

PLÉIADE

TERROIR: Grande Champagne

VILLAGE: Mainxe

VINTAGE: 1980 AGE: 40 years old

CELLAR	CASK	BOTTLE N°
Vintage	N°212-01	001/380

DISTILLATION : on fine lees

AGEING : 350 L seasoned oak cask

BLENDING : from a single cask

FILTRATION : low pressure

REDUCTION : very slow

SUGAR/CARAMEL : none

STRENGTH : 42% vol.

BOTTLING : July 2020

COLLECTION PLÉNITUDE

"J'ai développé des liens presque fraternels avec ce cognac, arrivé en même temps que moi dans la Maison Delamain. Pendant 40 ans, j'ai guidé sa trajectoire avec une affection toute particulière. Au terme de son voyage, il exprime un caractère unique et de subtils arômes automnaux, qui font toute ma fierté."

DOMINIQUE TOUTEAU, MAÎTRE DE CHAI