



Delamain
COGNAC

PLÉIADE

TÉMOIGNAGE M.DAUGE

ORIGINE

Monsieur DAUGE, 85 ans, est propriétaire d'un vignoble de 10 hectares, à Bourg-Charente, en Grande Champagne. Une commune située sur la rive gauche de la Charente.

Lors de sa dégustation, Dominique Touteau, Maître de Chai de Delamain a eu un véritable coup de cœur pour ce sublime cognac, élégant, subtil et fruité.

DISTILLATION

Ce cognac singulier a été distillé en 1969 dans un alambic de 6 hl chargé d'histoire. Ayant repris l'exploitation de ce vignoble en 1962, Monsieur DAUGE a entrepris de distiller sa première récolte dans un petit alambic qui n'avait pas servi depuis 1914. Remis en état, cet alambic a été utilisé jusqu'en 1970, avant d'être complété par un alambic de plus grande capacité. Ce cognac est donc issu de la dernière production de cet alambic historique.

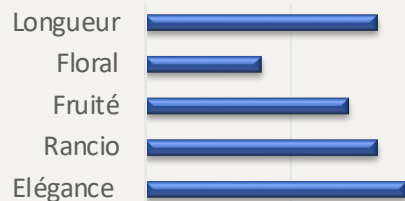
CHAI

Monsieur DAUGE a élevé ce cognac durant des décennies dans son chai, sous l'influence du fleuve. Avec un taux d'humidité élevé, ces chais ont permis de réduire ce cognac de manière naturelle et d'arrondir ses arômes, tout en préservant sa délicatesse, sa légèreté et ses notes fruitées.

FÛT

Ce cognac a été initialement placé dans un fût roux de 600 litres. Ces grands fûts ont la particularité de ne pas influencer les jeunes cognacs de leurs tannins et de les laisser initier leur vieillissement de manière subtile, sans apport de bois excessif. Ce cognac a ensuite poursuivi son vieillissement dans un fût de 400 litres jusqu'à son apogée. Il a terminé son long voyage à Jarnac, dans des petits fûts de 270L puis en dame-Jeanne de 30 litres afin de figer son profile aromatique unique.

PROFIL AROMATIQUE



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce cognac hors d'âge est à l'image des cognacs de la maison. La délicatesse et la finesse de ses arômes fruités sont associés au rancio et la sucrosité naturelle des vieux cognacs. Avec ses notes de figue mûre, de poire et légèrement beurrées qui m'évoque les saveurs d'un pain aux raisins.

En bouche, ses arômes sont complétés de notes de cuir et d'un soupçon d'épice (muscade).



PLÉIADE Témoignage de M. Dauge

COMMUNE : Bourg-Charente
CRU : Grande Champagne

DAME-JEANNE DEGRÉ BOUTEILLE N°
N°69-01 46% vol. / 45

DISTILLATION : petit alambic (6hL)

CHAI : humide

FÛT : chêne roux de 400L

ASSEMBLAGE : aucun

RÉDUCTION : naturelle

SUCRE/CARAMEL : aucun

MIS EN BOUTEILLE : Avril 2022



COLLECTION APOGÉE

