

Rares sont les cognacs issus d'une seule récolte, façonnés pour exprimer la nature unique d'une seule année et d'un seul terroir. Sous le contrôle strict du BNIC pendant plusieurs décennies, les millésimes font l'objet d'une attention toute particulière, qui témoigne de leur rareté et de leur caractère exceptionnel.

À PROPOS DES MILLESIMES

Certaines eaux-de-vie ont des qualités exceptionnelles par leur nature, et ont ainsi vocation à évoluer seules, préservées de tout assemblage. C'est particulièrement le cas de certaines eaux-de-vie de Grande Champagne, le terroir le plus prestigieux de Cognac, auxquelles le sol riche en calcaire confère une finesse remarquable et un potentiel de vieillissement hors-norme.

Reconnaître un tel potentiel est véritablement un art, que les Maîtres de Chai de Delamain cultivent à force d'observation, avec patience et précision. La création de cognacs millésimés nécessite non seulement un œil expert pour identifier les eaux-de-vie dignes de distinction, mais aussi un savoir-faire pour les accompagner vers leur pleine expression au fil du temps.

Delamain s'est imposé une procédure rigoureuse pour certifier le 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 deux clés — l'une détenue par le Maître de Chai de la maison, l'autre par le BNIC— préservant ainsi l'intégrité des Millésimes jusqu'à leur mise en bouteille.

MILLESIME 1995

TERROIR : Grande Champagne

ALC./VOL. : 41% vol.

EMBOUTEILLÉ EN : Janvier 2025

NOMBRE DE BOUTEILLES: 800

COULEUR NATURELLE,
SANS SUCRES AJOUTÉS

PVC: 485e



« L'histoire de ce cognac récolté et distillé en 1995 a commencé par un simple clin d'œil - un pacte silencieux entre mon prédécesseur et moi-même, dans un chai oublié où le temps s'était arrêté. Cette eau-de-vie déjà remarquable a ensuite été élevée dans notre Chai Millésimé, près de la Charente, pour atteindre de nouveaux sommets. Son profil aromatique frais et fruité invite à une promenade dans la campagne charentaise à la tombée du jour. »

CHARLES BRAASTAD, MAÎTRE DE CHAI

ORIGINE & TERROIR

Le millésime 1995 provient d'un vignoble situé à Ambleville, un hameau au sud de la Grande Champagne, le premier cru de Cognac. Situé sur une faille géologique, au point culminant du hameau, le vignoble bénéficie de conditions exceptionnelles, avec des racines particulièrement longues allant au plus profond du sous-sol calcaire pour obtenir les nutriments essentiels à son développement.

Le soleil a brillé intensément en 1995, les vignes ont profité d'un printemps particulièrement chaud. La chaleur s'est maintenue tout au long de l'été, accompagnée de précipitations suffisantes pour nourrir des raisins concentrés. Cette excellente récolte a permis de produire un vin d'une grande acidité, donnant ainsi une eau-de-vie au potentiel de vieillissement remarquable.

VIEILLISSEMENT

Vieilli dans de vieux fûts de chêne, limitant l'influence des tanins, le millésime 1995 a passé ses 20 premières années dans un chai millésimé à Ambleville, sous clé et sous l'œil attentif du vigneron.

Sélectionné en 2015, il a ensuite été transféré dans le chai Millésimé de Delamain à Jarnac, à quelques mètres de la Charente. Il y a poursuivi son évolution, profitant d'un niveau d'humidité naturel optimal et d'un faible taux d'évaporation, favorisant la concentration de ses arômes.

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ : Figue, coing et délicate fleur de tilleul, avec des notes de chocolat et de cuir souple.

PALAIS : Cerises très mûres relevées d'une légère fraîcheur mentholée, chocolat et une pointe de poivre blanc.

STYLE : Rond, merveilleusement structuré et élégant.



MILLESIME 1995

EMBOUTEILLÉ EN	ALC./VOL.	BOUTEILLE N°
Fev. 2025	41%	800 / 800

ORIGINE : récolté et distillé à Ambleville

TERROIR : calcaire datant de l'ère du crétacé

FÛT : vieux fût de chêne français

CERTIFICATION : fût scellé à la cire par les autorités

CHAIS : à l'abord sec, puis humide

COULEUR NATURELLE

SANS SUCRES AJOUTÉS

COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE

