

## Delamain Pale & Dry X.O. Cognac de Grande Champagne

**APPELLATION :** Cognac Grande Champagne, le premier cru du cognac. Un cépage principal : l'Ugni Blanc, au rendement important et à maturité tardive donnant un vin blanc naturel à faible degré et forte acidité. Vinification et distillation charentaises à repasse (règlement A.O.C. Cognac).

**ORIGINE :** 100 % Grande Champagne. Delamain achète du cognac aux bouilleurs de cru ou aux éleveurs. Les achats se font toujours par sélection sur dégustation et ne sont jamais contractuels. Liberté totale de la sélection, condition sine qua non de la grande qualité.

**FÛTS :** logement dans nos chais en fûts de chêne du Limousin de 350 litres, appelés "fûts roux" (fûts ayant déjà servi et qui ont perdu leur tannin).

**CHAIS :** vieillissement dans nos chais situés en bordure de la Charente, plus humides que secs.

**COUPE :** assemblage de plusieurs vieux cognacs tous exclusivement de la Grande Champagne et de types relativement semblables.

**VIELLISSEMENT :** Chaque cognac est vieilli séparément en fonction de son origine et de la date de son achat, puis la coupe elle-même est vieillie ensuite pour une période de 18/24 mois. (période de "mariage" des différents éléments et de "réduction" à 40%).

**RÉDUCTION :** Ajouts successifs et par petites quantités de "faibles" pour réduire la coupe de son degré naturel (environ 50%) à son degré de consommation (40%). Vieilles "faibles" de Grande

Champagne du type et style de la coupe à obtenir pesant environ 15%. Ces "faibles" bonifient et enrichissent la coupe. Une fois réduite, la coupe est re-filtrée et réfrigérée pour une meilleure stabilisation.

**TITRE ALCOOMÉTRIQUE :** 40% volume.

**COULEUR :** volontairement l'un des XO les plus clairs, d'un or brillant et velouté. Colorant minimal pour que d'une coupe à l'autre, la couleur soit constante et non pour obscurcir le cognac.

**MISE EN BOUTEILLE :** chaque bouteille est rincée au cognac, après remplissage elle est mirée et essuyée à la main.

**STYLE :** "délicate et légère", cognac très équilibré tout en parfum et délicatesse avec en bouche le moelleux de l'âge. Vieillissement excessivement lent des Grandes Champagnes. Aucun ajout de "boisé".

**BOUQUET :** puissance et longueur des parfums au nez, floral intense puis apparition vanillée du "rancio".

**SAVEUR :** douceur et rondeur en bouche, se développant en fruit.

**DÉNOMINATION :** "Pale & Dry", "Pale" parce que non "brown" - qui désignait au 18ème siècle des eaux-de-vie fortement mélassées - et parce que beaucoup plus clair que les autres cognacs de cet âge par suite de l'emploi de vieux fûts de vieillissement. "Dry" parce que non doucereux mais d'une douceur naturelle due au vieillissement.

