

Delamain Très Vénérable Très Vieux 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 (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 : une coupe de cognacs au maximum de leur vieillissement sous bois. Chaque cognac a été vieilli séparément en fonction de son origine et de la date de son achat, puis la coupe elle-même est vieillie ensuite pendant 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 : un Extra d'un topaze ambré, très brillant avec une douce transparence dorée. 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 : un très vieux Pale & Dry, alliant finesse et élégance, légèreté et intensité, vivacité et tendresse. Parfaitement équilibré. Aucun ajout de "boisé".

BOUQUET : Puissance et longueur des parfums au nez, fraîcheur et légèreté rarement trouvées dans les vieux cognacs tant ils sont souvent encombrés par le fort tannin du bois

SAVEUR : douceur et rondeur en bouche, richesse du fruit en pleine maturité. Interminable présence finement réglissée. Complexité, subtilité, délicatesse et longueur des arômes.

DÉNOMINATION : "Très Vénérable Cognac". Son grand âge, son extrême qualité nous semblent dignes de vénération. Un grand cognac pour connaisseurs.

