

Delamain Vesper XO 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 : 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 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 XO d'une tonalité ambrée avec de brillants reflets d'un or pur. 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 : tout en rondeur et en corps, d'une belle maturité pleine, mûre et corsée. Aucun ajout de "boisé".

BOUQUET : puissance et longueur des parfums au nez, note boisée de chêne qui s'estompe rapidement pour faire place à celles intenses de sous-bois, de sarments secs, de vanille de "rancio".

SAVEUR : douceur et rondeur en bouche, richesse du fruit en pleine maturité. Extrêmement moelleux velouté et caressant. Complexité et longueur des arômes.

DÉNOMINATION : "Vesper", c'est le soir ou la fin du jour, mais aussi l'étoile du soir. Symbole de l'âge et l'harmonieuse respectabilité de ce cognac.

