

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS Sélection 2015



## ABBOTTS & DELAUNAY Zéphyr 2012 ★★

■	3 500	■	15 à 20 €
---	-------	---	-----------

Laurent Delaunay est issu d'une famille bourguignonne ancienne. Fondateur de la maison de négoce Badet Clément & Cie, il a acheté en 2005 la maison Abbotts créée en 1996 à Marseillette, près de Carcassonne, par une jeune œnologue australienne, Nerida Abbott.

Intense et complexe, ce 2012 libère au nez des parfums de noisette et de fruits frais que vient ponctuer une touche minérale. Au palais, beaucoup de volume, de gras et d'intensité aromatique – fruits blancs et citron, sur fond de boisé fin et fondu –, le tout souligné par une pointe d'acidité. X 2015-2018 Y turbot grillé aux herbes fraîches

☛ Abbotts & Delaunay, 32, av. du Languedoc, 11800 Marseillette, tél. 04 68 79 00 00, contact@abbottsetdelaunay.com V r.-v.



## ABBOTTS & DELAUNAY Réserve 2013 ★

■	6 600	■	8 à 11 €
---	-------	---	----------

Laurent Delaunay est issu d'une famille bourguignonne ancienne. Fondateur de la maison de négoce Badet Clément & Cie, il a acheté en 2005 la maison Abbotts créée en 1996 à Marseillette, près de Carcassonne, par une jeune œnologue australienne, Nerida Abbott.

Vermentino, marsanne et roussanne se complètent harmonieusement dans ce 2013. Derrière les senteurs de fruits à chair blanche et d'agrumes se profilent de délicates notes minérales. La bouche, savoureuse, trouve l'équilibre entre fraîcheur et rondeur. X 2014-2016 Y bouillabaisse

☛ Abbotts & Delaunay, 32, av. du Languedoc, 11800 Marseillette, tél. 04 68 79 00 00, contact@abbottsetdelaunay.com V r.-v.



## ABBOTTS & DELAUNAY Réserve 2011

■	13 500	■	8 à 11 €
---	--------	---	----------

Issu d'une famille de producteurs et négociants bourguignons, Laurent Delaunay, œnologue, après avoir créé Badet Clément & Cie, a racheté en 2005 l'affaire fondée en 1996 par la jeune œnologue australienne Nerida Abbott, créant sous le nom d'Abbotts & Delaunay une société de négoce-vinificateur spécialisée dans les vins du Languedoc-Roussillon. L'œnologue Vincent Charleux se charge des vinifications.

Un trio de syrah (55 %), carignan et grenache. L'élevage en fût apporte une robe sombre, adoucie par un léger tuilé. Il marque aussi le nez, partagé entre la torréfaction, le cuir et la truffe. En bouche, de la rondeur et du fondu, avec une touche de poivron grillé. À servir dès maintenant. X 2014-2017 Y tomates farcies

☛ Abbotts & Delaunay, 32 av. du Languedoc, 11800 Marseillette, tél. 04 68 79 00 00, contact@abbottsetdelaunay.com V r.-v. ☛ Laurent Delaunay

