

## Zéphyr 2011 : Un souffle d'excellence

**La Maison Abbotts & Delaunay dévoile le dernier millésime de sa cuvée Zéphyr qui s'inscrit comme un grand chardonnay du Languedoc.**

### **Abbotts & Delaunay : le meilleur, toujours.**

Spécialisée dans les vins du Languedoc haut de gamme, cette jeune Maison de négoce implantée à Marseillette, non loin de Carcassonne, affiche ses ambitions avec des cuvées rares et précieuses qui sont au plus haut niveau de qualité.

Œnologue d'origine bourguignonne passionné par les terroirs du Languedoc, Laurent Delaunay rachète en 2005 la jeune Maison de négoce Abbotts qui devient Abbotts & Delaunay en 2010. Son expérience dans les plus grands vignobles du monde, sa connaissance des marchés et des particularismes languedociens lui permettront d'insuffler un nouvel élan à cette petite maison déjà spécialisée dans les vins haut de gamme.

Aujourd'hui elle élabore deux gammes de vins « Nuages et Vents » et « Réserve » qui ont pour vocation de faire découvrir des vins rares du Languedoc.



La gamme « Nuages et Vents » dont est issue la cuvée Zéphyr en est d'ailleurs la meilleure illustration.

Si elle puise sa force dans l'alchimie mystérieuse des éléments naturels qui façonnent un millésime, cette gamme s'appuie sur des raisins d'une exceptionnelle qualité, produits par des viticulteurs triés sur le volet en raison de leur perfectionnisme et de la situation optimale de leurs parcelles. Scrupuleusement respectée, cette matière première est ensuite vinifiée et élevée avec un savoir-faire d'une très grande précision.

La gamme « Nuages et Vents » a conquis tous les amateurs de grands vins. Très représentatifs de leur terroir, denses, impeccablement dessinés, ils se distinguent tous par leur élégance et leur équilibre : la signature Abbotts & Delaunay.

# Zéphyr 2011 : un chardonnay d'exception

Issu uniquement de vieilles vignes plantées sur trois terroirs complémentaires toutes situées en altitude, Zéphyr est prédisposé pour l'Excellence. Un terroir, une élaboration digne des plus grands Bourgognes, Zéphyr 2011 prend de la hauteur. Un grand flacon qui saura charmer les amateurs les plus avertis.



Le principal terroir entrant dans la composition de cette cuvée complexe est la Haute Vallée de l'Aude : elle confère à l'assemblage toute sa minéralité et sa structure. Elle est complétée par un second terroir à l'influence méditerranéenne qui lui apporte sa chair et sa rondeur miellée. Enfin, le terroir d'Autan, précoce et donnant des vins charmeurs enrichit la complexité aromatique de l'ensemble par ses notes très élégantes de fruits et de fleurs.

La vendange entièrement manuelle est pressée entière puis le moût effectue sa fermentation alcoolique en fûts de chêne neuf tout comme la malolactique, réalisée de manière partielle (à 70%) afin de garder au vin une arête vive. L'ensemble est élevé 8 mois sur lies fines avec batonnages réguliers pendant 2 mois. Il gagne ainsi en gras et en complexité.

D'une robe dorée, Zéphyr 2011 se distingue par son nez complexe de fruits jaunes et blancs à noyau - abricot, pêche- puis de pâte d'amande, de citron confit, de fines senteurs florales et enfin de notes gourmandes de crème pâtissière et de vanille. Ample, gras, doté d'une structure puissante s'appuyant une belle acidité bien fondue, il se déploie avec noblesse jusqu'à une finale longue et épicée où l'élevage revient avec justesse souligner cet ensemble harmonieux et profond.

On le savourera à 10° dès maintenant avec des viandes blanches en sauce, des poissons grillés, des langoustines ou encore à la fin du repas, avec un fromage de chèvre frais. Mais on peut aussi le garder en cave deux ou trois ans sans hésitation.



**Le Limoux Zéphyr 2011 d'Abbotts & Delaunay est vendu  
chez les meilleurs cavistes au prix de 19,90 €**

## **Contact Abbotts & Delaunay**

03 80 61 46 31

[www.abbottsetdelaunay.com](http://www.abbottsetdelaunay.com)

## **Bureau de presse:**

Agence Force4/ Sophie Morgaut-Lejeune

Tél. : 01 44 40 27 30 – [sophie@agence-force4.com](mailto:sophie@agence-force4.com)

Contact : Aurélie Rovnanik – [aurelie@agence-force4.com](mailto:aurelie@agence-force4.com)