



ABBOTTS
&
DELAUNAY

Juin 2012

Minervois Réserve 2010: l'équilibre de trois terroirs

Pour accompagner la rentrée, la Maison Abbots & Delaunay présente un vin solaire et gourmand, de sa collection Réserve. Une version 2010 élégante et onctueuse à souhait.

Abbots & Delaunay: proposer le meilleur du Languedoc!

Ainsi pourrait-on résumer la philosophie de la Maison de négoce reprise en 2005 par l'œnologue Laurent Delaunay.



Proposer de grandes cuvées provenant des appellations emblématiques du Languedoc-Roussillon, terre pour laquelle Laurent Delaunay éprouve une authentique passion, tel est l'objectif d'Abbots & Delaunay.

Représentant de la 5^{ème} génération d'une famille de négociants bourguignons, Laurent Delaunay a parcouru le monde au sein des plus grandes maisons, cultivant son esprit pionnier et une remarquable rigueur professionnelle.

Grâce aux talents qu'elle sait fédérer, la Maison Abbots & Delaunay, spécialisée dans les vins languedociens haut-de-gamme, élabore des cuvées d'excellence : elles se distinguent par leur concentration et leur équilibre parfaits mais aussi par leur accès facile et gourmand. Des vins de plaisir, faits pour la table et le partage.

C'est d'ailleurs pour cultiver cet esprit convivial du vin que la Maison s'est adjoint les conseils du talentueux sommelier Fabrice Sommier, chef sommelier chez Georges Blanc à Vonnas, Meilleur Ouvrier de France 2007, Master of Port 2010 et président des sommeliers de la région Rhône-Alpes.

Minervois Réserve 2010 : un millésime pur et ciselé

La gamme Réserve est un gage non seulement de qualité mais aussi de plaisir. Démonstration avec cette cuvée à la robe profonde et à l'élégance veloutée.

La Maison Abbotts & Delaunay sélectionne les meilleures parcelles et fait appliquer un cahier des charges très strict. Pour cette cuvée, les raisins de trois terroirs différents ont été assemblés : **Les Causses**, en altitude, pour la fraîcheur, les **contreforts de la Montagne Noire**, arides et solaires, pour la complexité aromatique et les **terrasses de la Montagne Noire**, plus tempérées, pour le gras et l'équilibre.



Syrah, grenache et carignan sont vendangés manuellement et transportés en petites cagettes.

Carignan et syrah bénéficient d'une macération carbonique tandis que le grenache est éraflé et vinifié de manière « traditionnelle ».

L'élevage se déroule pour 20 % en bois neuf, pour 50 % en fûts de un vin et pour 30 % en cuves inox.

D'une belle robe grenat noir, le Minervois 2010 Réserve dévoile un nez opulent et extraverti de mûre, de myrtille, de cerise burlat avec de fines notes de réglisse, de cuir, de chocolat et de torrification.

Souple et bien charnu en attaque, il se déploie avec beaucoup de volume sur une structure déliée aux tanins mûrs et soyeux. Il est ponctué par une belle finale légèrement vanillée.

Quels accords ?

Ce Minervois Réserve 2010 se savourera à 16° ou 17° sur les plats emblématiques de l'automne : petit salé aux lentilles, brochettes de porc aux pruneaux, estouffade de bœuf à la provençale... Il sera bien évidemment le compagnon idéal des gibiers tels des cailles aux raisins et figues ou un pavé de biche aux giroles.

Il étonnera sur des plats asiatiques tels un porc au caramel ou un canard à l'orange.

Enfin, il donnera la réplique jusqu'aux fromages, bleus ou à pâtes molles (Bleu des Causses, Brie de Meaux...).

Le Minervois Réserve 2010 a obtenu une médaille de Bronze par Decanter ainsi qu'à l'IWSC.

Le Minervois Réserve 2010 Abbotts & Delaunay
est vendu chez les meilleurs cavistes
au prix de 9,90 € environ

Une pluie de médailles pour Abbotts & Delaunay !

L'audace, la rigueur et le professionnalisme se sont trouvés justement récompensés dans les plus grands concours.

La Maison Abbotts & Delaunay propose 2 collections de vins distinctes et parfaitement identifiables, présentées dans des flacons au style contemporain et élégant. La première collection se compose de 3 AOC « Réserve », en bouteille bordelaise. Les 4 cuvées de la collection « Nuages & Vents », en bouteille bourguignonne, expriment la quintessence de la Maison.

Collection Réserve

Minervois 2010

Médaille de Bronze IWSC, Decanter

Côtes du Roussillon 2010

Médaille d'Or, Concours des grands vins de France, SMV Canada

Médaille d'Argent IWC

Médaille de Bronze IWSC, Decanter

Corbières 2010

Médaille d'Or SMV Canada

Médaille d'argent IWSC, IWC



Collection Nuages et Vents

Carignan Alto Stratus 2010

Médaille d'Or, Decanter

Médaille d'argent IWSC

Minervois Cumulo-Nimbus 2010

Médaille d'Or SMV Canada,

Médaille d'Argent IWSC, IWC

Limoux Zéphyr 2010

Médaille d'Or SMV Canada

Médaille d'argent IWC

Médaille de Bronze IWSC, Decanter



* SMV : Sélection du Mondial des Vins

* IWSC : International Wine & Spirit Competition

*IWC : International Wine Challenge

Contact Abbotts & Delaunay

03 80 61 46 31

www.abbottsetdelaunay.com

Bureau de presse :

Agence Force4 / Sophie Morgaut-Lejeune

Tél. : 01 44 40 27 30 – sophie@agence-force4.com

Contact : Aurélie Rovnanik – aurelie@agence-force4.com