



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

RENAISSANCE D'UNE GRANDE MAISON DE BOURGOGNE: ACTE II

Annoncé il y a tout juste un an, le rachat de la marque EDOUARD DELAUNAY par son héritier naturel n'était que la première étape d'un grand œuvre : la renaissance d'une Maison qui vise à retrouver son rang parmi les meilleures de la Côte, à la hauteur de son histoire.

RETROUVER SA PLACE

Tout au long du 20ème siècle, la Maison EDOUARD DELAUNAY a intimement fait partie de la Bourgogne et contribué de façon notable à son développement. Fondée en 1893 par l'arrière-grand-père de Laurent Delaunay, EDOUARD DELAUNAY accède rapidement aux premières places sous la houlette de la deuxième génération. Les vins sont distribués sur tous les continents, auprès des grandes institutions (Elysée, Sénat), des vitrines de prestige (Nicolas, Maison Prunier) et des grandes compagnies du monde du voyage (la Compagnie Générale Transatlantique et celle de l'Orient Express, la Compagnie Internationale des Wagons-Lits, la Cunard, Air France) qui en font rapidement l'un de leurs fournisseurs attitrés.

Signe de sa réputation à cette époque, de très grands domaines comme le Domaine de la Romanée Conti et le Domaine Liger-Belair (La Romanée) lui confient, dans les années 30, la distribution de leurs vins. Une longue histoire se noue également avec les Hospices de Beaune où la Maison achète des vins depuis 1918, il y a exactement cent ans.

A la troisième génération, la Maison devient numéro 1 en Suède, fournit plusieurs grands comptes en Allemagne et se développe fortement en Angleterre, au Canada, aux USA.

Au début des années 1990, presque un siècle après sa création, subissant le rythme de la vie, la Maison doit être cédée et tombe doucement dans l'oubli.

EDOUARD DELAUNAY, DÉJÀ GRAND

Fin 2017, Laurent Delaunay, œnologue, entrepreneur du vin et créateur avec son épouse Catherine de la société Badet Clément, annonçait le rachat de la marque EDOUARD DELAUNAY.

1,5 million d'euros et une année de travaux ont été nécessaires pour la réhabilitation complète de la cuverie du Château de Charmont à l'Etang-Vergy (Hautes-Côtes de Nuits), demeure familiale accueillant également les caves historiques de la Maison.

L'élaboration en si peu de temps d'une gamme d'une vingtaine de belles cuvées a constitué une autre performance dans une région connue pour la rareté et la difficulté d'accès à certaines appellations.

Laurent Delaunay témoigne : « J'ai été touché de constater la bienveillance des vignerons à l'égard de notre projet. La Maison Edouard Delaunay était connue et appréciée ; ils sont heureux de voir que nous la faisons revivre avec la même énergie et la même passion. Grâce à notre activité de distribution de domaines Bourguignons portée par notre société DVP, de nombreux domaines avec lesquels nous travaillons ont accepté de nous réserver quelques très belles cuvées. »

CONTACT PRESSE - PAIN VIN & COMPANY

Victorine de Beler - Tel : 06 09 84 97 14 – vcrispel@painvincompany.com



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

A partir du millésime 2017, la Maison EDOUARD DELAUNAY propose une jolie gamme d'une vingtaine de cuvées concentrée sur les Côte de Beaune et Côte de Nuits, allant des appellations régionales jusqu'aux Grands Crus. « Bien sûr, nous sommes très heureux d'avoir trouvé des raisins dans de prestigieuses appellations telles que Corton-Charlemagne, Charmes-Chambertin ou Clos-Vougeot. Et dès notre second millésime, nous aurons le plaisir de proposer quelques raretés comme un Montrachet et un Griotte-Chambertin. Mais nous sommes tout aussi fiers de proposer des cuvées contemporaines et accessibles comme celles issues de la jeune appellation « Bourgogne Côte d'Or » (Pinot noir et Chardonnay), avec qui nous partageons l'attrait de la nouveauté, et deux cuvées de Bourgogne sous le nom SEPTEMBRE ». La Maison ne possède pas de vignes mais n'exclue pas d'en acquérir dans l'avenir.

COLLABORER A LA REVELATION DES TERROIRS

En chef de Maison, Laurent Delaunay s'est adjoint les services d'un chef de cave expérimenté : Christophe BRIOTET, ancien responsable de cave au Domaine du Lycée viticole de Beaune, passé par plusieurs belles maisons en France et à l'étranger (Turquie et Chili). Son cahier des charges : s'imposer patiemment par la qualité et le travail pour proposer des vins précis, subtils, tout en équilibre et sans excès. Ni sur-extraits, ni sur-mûris, ni dépouillés.

Il explique sa démarche : « nous ajustons nos vinifications et nos élevages au potentiel du terroir, de la vigne, du raisin et du millésime. Nous adaptons le pourcentage de vendange entière, la durée de vinification, les pigeages (avec parcimonie), les élevages (fûts neufs ou plus âgés, durée d'élevage, bâtonnages ou non...). Nous ne voulons pas marquer nos vins par le bois mais accompagner, par l'élevage, le développement et la révélation de toute l'expression du vin ».

PROPOSER PLUS QUE DES VINS AUX AMATEURS

Parce que les vins de Bourgogne sont des vins chers et rares s'adressant à des amateurs et à des passionnés, LAURENT DELAUNAY souhaite leur proposer bien davantage qu'une simple bouteille de vin. « Nous souhaitons nouer une relation directe avec eux et répondre à leur légitimes attentes : leur proposer une véritable initiation à la Bourgogne, une immersion dans ce que ce vignoble recèle de culture, de philosophie, d'harmonie avec la nature, d'art de vivre, toutes choses qui font rêver les amateurs mais qui leur restent trop souvent lointaines et fermées ».

Par différents moyens (packaging, services sur mesure, accueil personnalisé, wine club), EDOUARD DELAUNAY souhaite communiquer directement avec ses consommateurs et être leur guide à la découverte de la Bourgogne. L'occasion de rappeler que Laurent Delaunay est un membre actif de l'association pour la sauvegarde de l'Abbaye de Saint-Vivant, l'un des berceaux de la viticulture bourguignonne et des Climats classés au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

Edouard Delaunay

10, rue Lavoisier

Nuits-Saint-Georges - Côte d'Or

Cuverie et caves :

Château de Charmont

39, rue de Beaune - L'Etang-Vergy

Côte d'Or

CONTACT PRESSE - PAIN VIN & COMPANY

Victorine de Beler - Tel : 06 09 84 97 14 – vcrispel@painvincompany.com