

PLÉIADE LA RAMBAUDIE

*La Pléiade de la Maison Delamain révèle des cognacs les plus prestigieux,
de véritables bijoux issus des chais historiques de la maison.*

En 2020, la Maison Delamain lance Pléiade, un trésor de cognacs exceptionnels, rares et singuliers. Personnellement sélectionné par le Maître de Chai, ces cognacs issus de fûts uniques, vieillissent patiemment pendant plusieurs décennies et révèlent leur élégante personnalité.

Après avoir présenté lors du lancement la série limitée de *Malaville*, la Maison Delamain précise cette référence par le nom du lieu-dit où se situe le vignoble qu'elle cultive avec passion : **LA RAMBAUDIE**.

La Rambaudie est un vignoble exceptionnel de 21 hectares d'un seul tenant situé sur la commune de Malaville en Grande Champagne, le premier et meilleur cru de Cognac. Situé à l'orée d'un bois, ce vignoble est constitué de 3 vallons et exposé de façon idéale Nord-Sud. Le noyer centenaire et les haies ont été conservés, préservant ainsi la biodiversité de ce lieu exceptionnel et favorisant l'abri et l'alimentation des oiseaux, si chers à Jacques Delamain, ornithologue et dirigeant de la Maison pendant la première moitié du XXe siècle.

Cette eau-de-vie a été distillée il y a quelques décennies dans un alambic de 15 hl, avec une coulée très lente en fin de bonne chauffe. Cette méthode particulière, plus longue et plus lente, lors de la deuxième étape de la distillation confère à ce cognac des notes richement fruitées.

Conformément aux méthodes d'élaboration de la Maison, ce cognac a vieilli en fût de chêne « roux » de 350 litres. « Roux » signifie que l'intérieur du fût a pris la teinte rousse des fûts anciens, limitant ainsi l'influence des tannins et préservant la typicité et l'élégance d'origine des cognacs de Grande Champagne.

Ce fût a été logé dans un des plus petits chais de Delamain, situé dans l'ancienne Maison du Prieur de Jarnac. Ce chai incarne la singularité de la maison avec sa crypte voutée du XIII^{ème} siècle au sous-sol. Sa façade est exposée plein sud, elle possède deux petites fenêtres ogivales étroites qui tamisent la lumière. Les épais murs en moellons et pierres de taille proviennent du sous-calcaire de la région, ils régulent au mieux la température et l'humidité.

LA RAMBAUDIE présente un nez aux notes de vanille et de fruits tels que la cerise mûre, le muscadet, la figue et la pâte de coing, relevées d'épices et de cuir. En bouche, ce cognac allie la sucrosité naturelle et le rancio. Sa rondeur est couronnée d'une légère note boisée et de poivre du moulin.

LA RAMBAUDIE EST VENDUE CHEZ LES CAVISTES AU PRIX PUBLIC MOYEN DE 190 EUROS.



SERVICE DE PRESSE – MCG COMMUNICATION

ereliquet@mcg-communication.fr – 01 41 10 49 49