



ABBOTTS
&
DE LAUNAY

Juillet 2013

Cumulo Nimbus 2011 : un Minervois de haut-vol !

Communiqué Signature – Communiqué Puissance - Communiqué Élégance – Communiqué Finesse

**La Maison Abbotts & Delaunay dévoile le Cumulo Nimbus 2011,
un grand Minervois qui conjugue puissance et élégance.**

Abbotts & Delaunay : une Maison en pleine ascension !

Rachetée par Laurent Delaunay en 2005, la Maison Abbotts, située à Marseillette près de Carcassonne, devient Abbotts & Delaunay en 2010, un millésime qui marque le renouveau de la Maison.



Œnologue perfectionniste et passionné par le Languedoc, Laurent Delaunay a parcouru le monde, cultivant son esprit pionnier et une remarquable rigueur professionnelle.

Son ambition : hisser chaque cuvée au plus haut de son appellation et imposer Abbotts & Delaunay comme la référence du Languedoc.

Après plusieurs années de réflexion, de recherche et de rénovation des chais, il signe avec le millésime 2010 le renouveau de la Maison. Une nouvelle gamme de 7 cuvées et un style de vins alliant le fruit, la fraîcheur et une grande élégance, rompant ainsi avec une certaine tradition languedocienne.

Si le millésime 2010 nous a offert une parfaite illustration du nouveau style d'Abbotts & Delaunay, le millésime 2011 est assurément une confirmation de cette orientation.

Minervois Cumulo Nimbus 2011 : une cuvée qui vise les sommets

Ce Minervois possède toutes les qualités d'un grand vin : structure, personnalité, élégance, équilibre et une belle persistance.

Les terroirs

Pour conserver la puissance du Minervois tout en jouant de légèreté, Laurent Delaunay a sélectionné des vignes de Carignan et de Syrah provenant de deux terroirs différents et complémentaires.

D'une part **Les Causses**, zone d'altitude connue pour sa fraîcheur.

D'autre part, une zone proche du **Canal du Midi**, terroir plus chaud mais tempéré par la proximité de la mer, d'où provient la Syrah.

Dans les règles de l'art

Les raisins sont vendangés manuellement puis éraflés à 100%.

Pour conférer plus de complexité au vin, une partie de la vendange est vinifiée à la « bordelaise » (par remontage) et l'autre à la « bourguignonne » (par pigeage).

Cumulo Nimbus est ensuite élevé 9 mois en fût pour 60% (30% fûts neufs, 15% fûts de 1 vin, 15% fûts de 2 vins) et en cuve inox pour 40% afin de conserver le fruit.

Le résultat

Cette cuvée à la robe dense d'un grenat limpide présente des arômes typiques de fruits noirs et rouges (cerise noire, prune, groseille) relevés de notes poivrées et réglisées. La bouche est racée sur des tanins élégants et déjà bien fondus. Elle possède une belle longueur agrémentée d'une finale fraîche et soyeuse.



Quels accords ?

Servi à 17°, le Minervois Cumulo Nimbus 2011 fera merveille sur les viandes rouges, notamment sur une belle côte de bœuf grillée.

Dès l'arrivée des premiers frimas, il sera le compagnon idéal des gibiers tels un civet de sanglier aux cèpes, des cailles aux raisins ou encore un lièvre à la royale.

Enfin, il fera prendre de la hauteur à une mousse au chocolat aux baies roses.

Le Minervois Cumulo Nimbus 2011 d'Abbotts & Delaunay est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 17,90 € environ

Contact Abbotts & Delaunay

Tel : 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