



---

ZÉPHYR 2012  
UNE TEMPÊTE SALUTAIRE À LIMOUX

---

Communiqué Millésime - Communiqué Élégance - Communiqué Premium - Communiqué Finesse

La jeune maison de négoce Abbotts & Delaunay présente, avec le dernier millésime de sa cuvée Zéphyr, un chardonnay du Languedoc véritablement époustouflant.

## Abbotts & Delaunay : des grands vins du Languedoc signés Laurent Delaunay.



**C**œnologue de talent, Laurent Delaunay nourrit l'ambition de figurer parmi les premiers dans son domaine en élaborant des vins qui flirtent tous avec l'excellence. Les vins Abbotts & Delaunay sont marqués par l'élégance, la finesse et la fraîcheur. C'est là la signature et le style de Laurent Delaunay. Des vins qui inspirent le respect et commencent à se faire remarquer par les professionnels du monde entier.

D'origine bourguignonne, passionné par les terroirs languedociens, Laurent Delaunay a su mettre à profit son savoir-faire sur un vignoble dont il est tombé amoureux.

**Agir comme un viticulteur perfectionniste, tel est le credo de Laurent Delaunay qui vise le meilleur pour ses vins.**

Sa connaissance très affûtée des particularités du Languedoc le conduit à sélectionner avec la plus grande précision des raisins d'une exceptionnelle qualité. Ils seront vinifiés et élevés avec une minutie qui relève de l'art. Car Laurent Delaunay est sans concession aucune sur la qualité. C'est à ce prix que l'on arrive au meilleur niveau, affirme-t-il.

Sa cuvée Zéphyr 2012 est sans nul doute la parfaite démonstration de cette exigence car ce vin joue dans la cour des grands et se hisse d'emblée au top de l'appellation Limoux.

# Zéphyr 2012 : un Chardonnay élaboré comme en Bourgogne

Elevé à la manière des grands Bourgognes blancs, cette cuvée Zéphyr est empreinte d'élégance, de générosité et de minéralité. Dans la lignée du 2011, le millésime 2012 est une pure réussite qui positionne Abbotts & Delaunay comme une valeur montante du Languedoc.

Pour comprendre la complexité de ce vin il faut connaître ses origines car Zéphyr est né de la rencontre heureuse de trois grands terroirs.

La Haute Vallée de l'Aude qui lui apporte sa minéralité et sa belle structure, le terroir d'Autan pour les arômes floraux et les notes de fruits secs et enfin un terroir sous influence méditerranéenne qui donne ces notes de fruits mûrs.

Vinifié et partiellement élevé en futs de chêne français, ce vin a bénéficié de la meilleure éducation. Le résultat : un vin «haute couture» qui séduira les amateurs de grands vins.

La **Robe** est dorée, d'une limpidité solaire et d'une belle luminosité.

Son **Nez** de fruits à noyaux, abricot, pêche, est également pourvu d'une acidité nécessaire, qui rappelle les agrumes francs, comme le citron jaune mais confit, ainsi qu'un rien de frangipane vanillée.

En bouche, le vin est ample, gras, d'une belle architecture, et un léger boisé pose avec tact sa touche structurante et tannique. L'acidité est évanescence mais suffisamment présente, l'équilibre est parfait, il y a de la profondeur, une longueur formidable de fraîcheur continue, où l'on retrouve les fruits et la vanille.

L'épreuve du verre offre enfin des notes empyreumatiques agréables avec des tons de pruneau confit et de réglisse.

Cette cuvée fera des merveilles sur une viande blanche, un carpaccio de st jacques, un bar grillé, ou sur un vieux comté.



Prix de vente: 19.90 €

sur le site [WWW.LESVINSDECAROLE.COM](http://WWW.LESVINSDECAROLE.COM)  
et chez les meilleurs cavistes.