



Grand Calcaire

PRESS BOOK



90

2021
CHABLIS
PREMIER CRU VAUCOUPIN

*From : Where Art Thou Chablis ?
Chablis 2021 & 2022 (Sep 2023)*

The 2021 Chablis Vaucoupin 1er Cru has a fresh, vibrant nose with red apple, melon and light floral scents.

The palate is well-balanced, with ample weight and fine acidity. This is a well-crafted, generous 2021 Chablis with peachy apricot notes springing up on the finish. This shows the Les Preuses how it's done.

Very fine.

Neal Martin for

Antonio Galloni
vinous

**Grand
Calcaire**

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
Concours - UK

Mai 2022



92



Herbal edged, green, fresh,
tight and linear acidity.
A tart finish.

2020

CHABLIS | 92

PREMIER CRU FOURCHAUME | Silver medal

Grand
Calcaire

シャブリの新ブランド「グラン・カルケール」がお披露目



日本で最も長い歴史を持つ文学賞である「芥川賞」と「直木賞」は、明治8年創業の築地「新喜楽」が選考会会場だ。一方、フランスで最も権威ある文学賞「ゴンクール賞」は1903年以降、毎年11月初旬にパリ2区にあるレストラン「ドルーアン」で選考と発表が行われる。このたび、この「ドルーアン」で、シャブリワインの新ブランド「グラン・カルケール(Grand Calcaire)」の発表会が行われた。

新ブランドを立ち上げたのはニューイ・サン・ジョルジュの「メゾン・エドゥアル・ドゥロネ(Maison Edouard Delaunay)」のローラン・ドゥロネ氏とシャブリ、エビヌイユなどを生産する「ドメーヌ・ド・ラベイ・デュ・プティ・カンシ(Domaine de l'Abbaye de Petit Quincy)」のドミニック・グリユエ氏の二人。

ローラン・ドゥロネ氏とドミニック・グリユエ氏は従兄弟同士で、同じ1965年生まれ。1893年にブルゴーニュでネゴシアン活動を始め名声を築いたエドゥアル・ドゥロネの玄孫にあたり、ドゥロネ家の居城、シャトー・ド・シャルモンなどで幼児期を共に過ごした。だから、いつか理想のワインと一緒に作ろうと折に触れて話し合ってきたという。

ローラン・ドゥロネ氏は1989年に両親の経営するネゴシアンに加わったが、1990年代初頭のワイン危機に巻き込まれ1993年にブランドの売却を余儀なくされ、その後、ウノローグの資格を持つ奥さんのカトリーヌさんとともにラングドック地方で「レ・ジャメル(ヴァン・ド・セパージュ)」「アボット&ドゥロネ(AOCワイン)」の販売で成功した。そして、2017年にファミリーのブランドを買い戻し、ニューイ・サン・ジョルジュで「メゾン・エドゥアル・ドゥロネ」の活動を始め、現在ブルゴーニュの50以上のアペラシオンを扱っている。

一方、ドミニック・グリユエ氏は両親が取得した「ドメーヌ・ド・ラベイ・デュ・プティ・カンシ」に1990年に加わり、4.5haのブドウ園からドメーヌを徐々に拡張し、2003年からピオディナミに取り組んでいる。現在はシャブリ5ha、ピノ・ノワールを使ったアペラシオン・エビヌイユなど耕作面積は約30ha。醸造はシトー派の修道院が1212年にワインセラーとして建てた由緒ある建物を使って行われている。

『シャブリ2019』と『シャブリ・プルミエクリュ・フルジョーム2019』はいずれも栽培家から購入したブドウを「ドメーヌ・ド・ラベイ・デュ・プティ・カンシ」で二人が共同で醸造、熟成したものだ。『シャブリ2019』はシャブリの新鮮さ、ミネラルの表現を最大限表現するために標高の高い右岸のブドウ園、とりわけ北向きのキメリジャンのブドウ園を選んで、殆どをステンレスタンクで醸造し、一部樽醸造したものをブレンドしている。

一方、『シャブリ・プルミエクリュ・フルジョーム2019』はシャブリのピュアーな味わいと同時に内容を追及しており、南西向き畑を選んで、80%がステンレスタンク、20%が樽醸造。『シャブリ2019』『シャブリ・プルミエクリュ・フルジョーム2019』ともにシャブリの平均的な質を遥かに上回るピュアーで、後口の長い洗練されたボトルだ。特に『シャブリ・プルミエ・クリュ・フルジョーム2019』はエレガントで同時に力強さ、そしてシャブリの特徴の一つ塩味が最後に感じる印象に残るボトルだ。

初年度2019年の生産はシャブリ、シャブリ・プルミエクリュ合わせて約1万5000本とわずかだが、2020年産はグランクリュ・レ・ブルーズを加えるなどして販売を拡大する。さらに将来的には、シャブリにブドウ園を購入し、「グラン・カルケール」ブランドの基礎になる原料を自社畑で確保する計画だ。

ローラン・ドゥロネ氏は「シャブリのフレッシュさとミネラルを最大限に表現した高級白ワインを目指している。10年~15年かけてこのブランドを育ててシャブリのトップグループに押し上げ、国際的に高い評価を得ることを目指したい」と語っており、ラベルを国外の一流デザイン事務所に依頼し、現代的でピュアーで洗練されたものにするなど、あらゆる面にこだわりを持った製品となっている。

フランス国内の販売価格は『シャブリ2019』が17.9€、『シャブリ・プルミエ・クリュ・フルジョーム2019』が32.9€。

Toshio MATSUURA.



Grand Calcaire Chablis 1er Cru Fourchaume 2019



Voici une autre cuvée qui pourra habiller vos tables de fêtes. Grand Calcaire est une jeune marque qui vient juste de dévoiler son Chablis 1er Cru Fourchaume. À travers cette cuvée, les producteurs Dominique Gruhier & Laurent Delaunay ont voulu montrer leur vision contemporaine des grands vins de Chablis. Découvrons ce Grand Calcaire Chablis 1er Cru Fourchaume 2019.

Grand Calcaire, une jeune marque à découvrir

Laurent Delaunay et Dominique Gruhier sont deux cousins qui ont associés leur savoir-faire pour lancer leur propre marque : Grand Calcaire en septembre 2021.

Cette jeune marque s'annonce d'ores et déjà comme prometteuse. En effet, les deux cousins sont des producteurs bourguignons reconnus qui comptent bien nous délivrer leur interprétation contemporaine des vins de Chablis.

Grand Calcaire Chablis 1er Cru Fourchaume, présentation

Le terroir de Fourchaume est reconnu pour ses vins minéraux et généreux. Le 1er Cru de Grand Calcaire est issu des vignes les plus fraîches du terroir de Fourchaume, exposées ouest/sud-ouest.

La cuvée Grand Calcaire Chablis 1er Cru puise sa complexité dans son sol composé de marnes argilo-calcaires du kimméridgien et d'argiles bruns. Ce sol profond a la particularité d'être peu caillouteux et est à la fois pourvu en réserve hydrique et drainant.*

Après débouillage, le jus de raisin est réparti pour fermentation en cuves inox (80%) et fûts de chêne (20%). L'élevage se poursuit sur lies fines pendant plusieurs mois. Durant lesquels un travail d'élevage minutieux est effectué, basé sur des dégustations très régulières afin d'adapter les actions nécessaires (bâtonnage, soutirage...).

L'assemblage très précis apporte la touche finale pour un parfait équilibre.

Notes de dégustation :

Encépagement : 100% chardonnay

Œil : robe jaune pâle

Nez : minéral, légèrement fumé, notes de farines de froment, notes florales

Accompagnement : Coquilles Saint-Jacques poêlées au beurre, risotto aux truffes, chapon farci aux cèpes

Service : 10-12% – Peut se conserver en cave pendant plusieurs années

Taux d'alcool : 13%



Grand Calcaire, la fraîcheur et la minéralité du Chablis

Grand Calcaire est la nouvelle marque de vins de Chablis des cousins Dominique Gruhier et Laurent Delaunay, vigneronnés réputés, avec l'ambition de révéler la précision des grands crus de Chablis.

Producteurs bourguignons reconnus et cousins germains, Dominique Gruhier et Laurent Delaunay s'associent pour produire Grand Calcaire, une interprétation contemporaine des grands vins de Chablis, issus de l'achat de raisins à des viticulteurs proches, puis vinifiés au domaine de Dominique Gruhier, en trois cuvées pleines de fraîcheur et de subtilité

Œnologue, vinificateur, et grand connaisseur des terroirs de Bourgogne, Laurent Delaunay s'est d'abord fait connaître dans le Languedoc où il a créé les marques Les Javelles et Abbotts & Delaunay avant de relancer, avec succès, la maison bourguignonne familiale Edouard Delaunay en 2017.

Dominique Gruhier est quant à lui un visage bien connu du vignoble chablisien. Passionné par la terre et le vivant, pionnier du bio, c'est à Epineuil au Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy qu'il magnifie les appellations de sa région depuis près de 30 ans.



Au plus profond du vignoble de Chablis, Laurent et Dominique ont effectué un minutieux travail de sélection des parcelles, préférant souvent les orientations au Nord et à l'ombre, ainsi que les pentes brumeuses de marnes argilo-calcaires du Kimméridgien. C'est cette typicité des terroirs frais qu'ils recherchent pour produire des vins purs.

Les raisins sélectionnés sont issus de terroirs précisément identifiés et suivis par Dominique auprès de vigneronnés-partenaires qui partagent sa conception de la viticulture. Dominique et son équipe vinifient et suivent au quotidien les vins dans la cuverie du Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy, véritable outil de précision chargé de l'histoire cistercienne. Puis, c'est au cours de dégustations régulières que Laurent et Dominique affinent leur style avec l'objectif d'obtenir des vins expressifs et aromatiques, ouverts et intenses, complexes et multidimensionnels.



Grand Calcaire est pour l'instant incarné par trois cuvées issues de parcelles méticuleusement sélectionnées. Ces cuvées précises et minérales expriment le climat septentrional de Chablis dans une interprétation contemporaine.

Le Chablis 2019 provient d'une sélection très précise de parcelles sur les coteaux frais de marnes argilo-calcaires du Kimméridgien.

Porte drapeau des Premiers Crus de Chablis, le Chablis Premier Cru Fourchaume 2019 est issu des vignes les plus fraîches de ce terroir exposé ouest/sud-ouest, aux sols de marnes argilo-calcaires du Kimméridgien avec des argiles bruns, peu caillouteux, assez profonds.

Enfin le climat Les Preuses, à l'origine du Chablis Grand Cru Les Preuses 2020 est un terroir exposé sud/sud-ouest, dominant la colline des Grands Crus. Les sols d'argile calcaire brune et de marnes calcaires kimméridgiennes confèrent à ce vin sa minéralité et sa pureté.

Grand Calcaire, le Chablis des cousins

Laurent Delaunay et Dominique Gruhier partagent les mêmes goûts depuis l'enfance. Ils ont fini par faire du vin ensemble.



Nous sommes au début des années 1970. Pompidou est à l'Élysée. Laurent Delaunay et Dominique Gruhier (photo), deux bambins pas plus hauts qu'un cep de vigne, s'amuse dans les caves de la propriété familiale, autour du château de Charmont, dans la région des hautes-côtes-de-nuits (Côte-d'Or). Ils sont cousins. Dans un demi-siècle, en 2021, ils lanceront Grand Calcaire, un chablis 2019 et un Premier cru Fourchaume. Pour l'instant, ils ne sont qu'insouciance. La propriété viticole est un terrain de jeu aux possibilités infinies.

Moderne mais pas rebelle

Un jour, dans la cave, Laurent a une brillante idée. Sous le regard approbateur de Dominique, il saisit un verre, une pipette, et grimpe avec son cousin sur l'un des fûts. «J'avais l'intention de faire une petite dégustation», se remémore-t-il. Patatras. Il glisse, et casse tout son attirail. Le bruit alerte bien sûr toute la maisonnée. «Mon père m'a mis une sacrée fessée, mais Dominique y a échappé», s'amuse-t-il. Des décennies s'écoulent. Laurent Delaunay est devenu important producteur et négociant dans le Languedoc (Les Jamelles) avant de reprendre la propriété familiale bourguignonne. Son cousin Dominique Gruhier, lui, s'est converti en vigneron dans le chablisien, pionnier de la biodynamie.

Ils sont restés très liés, en particulier par l'amour en commun de ce chardonnay. «Chaque fois qu'on goûte une bonne bouteille de chablis, on se téléphone. Quand on se voit, on partage nos découvertes», raconte Laurent. Forcément, ils ont fini par travailler ensemble. Leur interprétation de ce monument bourguignon est moderne, mais pas rebelle. Libre, mais inscrite dans la tradition. La robe du chablis 2019 est déjà bien dorée, les arômes gourmands (fruits confits) laissent place à une minéralité équilibrée. Le Premier cru Fourchaume, lui, est printanier. Il a un nez frais et fleuri, déjà complexe. En bouche sa salinité assumée laisse place à une mielleuse finale. Un beau travail de précision.

L'an prochain, un Grand cru Les Preuses viendra compléter la gamme. Dominique chapeaute tout ce qui concerne la vigne. Laurent gère le marketing, la distribution, la commercialisation... Dans la cave, pour l'élevage de ces vins, comme à l'époque où ils faisaient les 400 coups chez leur grand-père, c'est un travail d'équipe.

Paul Carcenac

Grand Calcaire dévoile son Chablis 1er Cru Fourchaume pour les fêtes

Lancé en septembre 2021, Grand Calcaire nous dévoile son Chablis 1er Cru Fourchaume 2019, l'allié idéal pour les fêtes de fin d'année.

Tout juste né, Grand Calcaire dévoile son Chablis 1er Cru Fourchaume pour les fêtes.

Producteurs bourguignons reconnus, les deux cousins germains Laurent Delaunay et Dominique Gruhier ont lancé en septembre 2021 Grand Calcaire, une interprétation contemporaine des grands vins de Chablis.

Parmi le trio de cuvées qui compose la gamme, le 1er Cru Fourchaume 2019 s'annonce l'allié idéal pour cette fin d'année. Véritable « porte drapeau » des Premiers Crus de Chablis, le climat de Fourchaume est connu pour ses vins à la fois minéraux et généreux.

Celui de Grand Calcaire est issu des vignes les plus fraîches du terroir de Fourchaume, exposées ouest/sud-ouest.

La complexité de cette cuvée trouve son origine dans son sol composé de marnes argilo-calcaires du Kimméridgien et d'argiles bruns. Ce sol profond et peu caillouteux, est à la fois pourvu en réserve hydrique et drainant.

Après débouillage, le jus de raisin est réparti pour fermentation entre cuves inox (80%) et fûts de chêne (20%).

Le vin est ensuite élevé tranquillement sur lies fines plusieurs mois durant lesquels un travail d'élevage minutieux, basé sur des dégustations très régulières, est effectué.

L'assemblage très précis apporte la touche finale pour un parfait équilibre.

La robe dévoile une belle couleur jaune pâle. Le nez minéral évoque la pierre calcaire légèrement fumée, une touche de farine de froment et des notes florales. On y trouve également des notes d'agrumes douces, de fruits jaunes à noyaux et de poivre blanc.

En bouche, c'est un vin profond et dense, intense et tendu, caractéristique d'une belle maturité. Sa finale saline évoque la nougatine et le miel d'acacia.



Grand Calcaire, une nouvelle marque ambitieuse à Chablis

Depuis la rentrée, Laurent Delaunay (Badet Clément) et son cousin Dominique Gruhier commercialisent leurs deux premières cuvées communes sous ce nom. Objectif : incarner l'imaginaire de fraîcheur et de minéralité de Chablis. «On a le même âge, on a été élevés ensemble tout petits, dans cette famille qui avait l'amour du vin. Et on se disait depuis longtemps qu'il fallait faire quelque chose ensemble». Complices, les cousins Dominique Gruhier et Laurent Delaunay n'ont pas caché leur fierté lors de la présentation de leur nouvelle marque début septembre : Grand Calcaire. Une identité qui voit le jour avec la commercialisation de deux premières cuvées : un chablis 2019 et un chablis 1er cru 2019 [voir plus bas]. Issus de l'achat de raisins à des viticulteurs proches de la famille, puis vinifiés au domaine de Dominique Gruhier à Épineuil, ces vins doivent faire partie «du haut de la fourchette» en termes de positionnement.



Objectif n°1 : rencontrer l'imaginaire des consommateurs de l'appellation à travers le monde. «Tension et minéralité sont les deux grandes idées véhiculées par le vignoble chablisien. Nous souhaitons que Grand Calcaire corresponde à cette attente », insiste Laurent Delaunay, également fondateur de Badet Clément et propriétaire de la maison Édouard Delaunay à Nuits-Saint-Georges. «On se rêve en marque réputée dans 10 à 15 ans» Pour ce faire, les deux associés promettent une sélection parcellaire exigeante, avec des vignes «de préférence en haut de coteau, ou bénéficiant d'une exposition au nord», ainsi qu'un élevage soigné. «Chaque détail a son importance», relève Dominique Gruhier. Jusqu'à l'étiquette, dont la conception ne doit rien au hasard. Sur les chablis, «on reconnaît le village par un petit matin d'hiver», quand, sur les 1er crus «le brouillard se lève un petit peu, laissant entrevoir les coteaux.



Les premières présentations aux distributeurs sont «très encourageantes», avec des volumes faibles pour ce premier millésime : moins de 15 000 bouteilles au total. Mais les cousins vigneron se veulent ambitieux. «On se rêve en marque réputée dans 10 ou 15 ans. À terme, l'idée serait d'acheter un peu de vigne, qui deviendrait le socle de la marque», songe Laurent Delaunay. Dans un avenir plus proche, la gamme va s'étoffer avec de nouvelles cuvées, dont un chablis grand cru Les Preuses 2019.

Grand Calcaire, Chablis 2019 : La robe pâle, aux reflets verts, distille un nez délicat, sur les fruits blancs et la verveine. En bouche la texture est fluide, légèrement onctueuse, et évolue vers une très belle finale saline rappelant le citron vert.

Grand Calcaire, Chablis 1er cru 2019 : Les reflets dorés de ce 1er cru Fourchaume cachent une attaque vive, appétante, laissant entrevoir une subtile sucrosité. La trame est minérale et complexe, évoluant sans cesse du coing au citron, de la pêche blanche à l'amande fraîche, avec quelques accents briochés. Déjà gourmand mais encore très dense, ce chardonnay s'épanouira après quelques années en cave.



Badet Clément president Laurent Delaunay has teamed up with another member of long-standing negociant family to make a contemporary, international brand that focuses on «cool terroir».

Grand Calcaire is the first joint venture between Delaunay and his cousin Dominique Gruhier, fifth generation of the Delaunay family which has been negociants and producers in Burgundy since 1893.

Drawing on Laurent Delaunay's extensive knowledge in the region and also in the Languedoc, the pair have now joined forces to create a wine which puts cool climate minerality to the fore.

«We've always wanted to make wine together and combine our talents on great terroirs,» Laurent Delaunay said. «What we wanted was to produce Chablis wines whose freshness really illustrates their northern terroir with a certain sophistication. Vibrant, fresh, delicate wines with a salinity that expresses the great Chablis limestone.

«We both bring different things to this project. Dominique brings his in-depth knowledge of the terroir and I bring my vision of the market and my understanding of consumer expectations. Cool climate and minerality are two key trends in the international wine market at the moment, in Grand Calcaire we have both.»

In order to achieve their goal and appeal to «key trends», the pair identified the best, often shaded, north-facing plots based on Kimmeridgian clay-limestone marl soil.

Encouraged by Laurent Delaunay, Gruhier first started making wine 30 years ago and was one of the pioneers of organic, biodynamic and sustainable viticulture in Chablis. Delaunay meanwhile began his winemaking career in the Languedoc where he became known as both winemaker and brand creator.

He returned to his native Burgundy in 2017 to relaunch his family's former estate, Edouard Delaunay.

The three levels in the new range are Grand Calcaire Chablis 2019, Grand Calcaire Chablis 1er Cru Fourchaume 2019 and Grand Calcaire Chablis Grand Cru Les Preuses 2020.

Grand Calcaire

Website : www.grandcalcaire.com - Facebook : [grand.calcaire.wines](https://www.facebook.com/grand.calcaire.wines) - Instagram : [grandcalcaire_wines](https://www.instagram.com/grandcalcaire_wines)