

Les cognacs d'exception sont le fruit d'un processus de sélection et de vieillissement extrêmement rigoureux. Rares sont les fûts qui ont la capacité de traverser plusieurs décennies, préservés et guidés patiemment par des générations de Maîtres de Chai.

La sélection et la conduite des Rare Casks (fûts rares) de Delamain ont toujours été un enjeu et une responsabilité majeure pour les Maîtres de Chai de la maison. Ils sont le résultat d'une vision commune, d'un savoir-faire à part, transmis de génération en génération, et de choix parfois difficiles : identifier les eaux-de-vie au potentiel hors du commun, les préserver d'un autre destin pendant plus d'un demi-siècle, et leur donner le temps d'atteindre leur pleine maturité.

Ces Rare Casks, héritages précieux légués par nos ancêtres, portent le nom d'« Ancestral ». Ils sont embouteillés de la façon la plus naturelle possible : « brut de fût », sans sucres ni colorant ajoutés.

UNE SÉLECTION ANNUELLE PAR CHARLES BRAASTAD, MAÎTRE DE CHAI DE DELAMAIN

L'expertise du Maître de Chai de Delamain repose sur une connaissance approfondie et un suivi minutieux de chaque eau-de-vie, de chaque fût qui vieillit patiemment dans des chais aux atmosphères variées. Chaque année, avec la plus grande exigence et la plus grande précision, Charles Braastad identifie et révèle les rares fûts ayant atteint leur maturité optimale, leur apogée.

Sélectionnés pour leur grandeur et leur fort potentiel d'évolution, ces cognacs rares ont évolué sous le regard attentif de trois générations de Maîtres de Chai : Alain Braastad, qui a rejoint la maison au début des années 1960, Dominique Touteau, qui a pris sa retraite en 2024, et Charles Braastad.

Delamain Rare Cask Ancestral est embouteillé à son degré naturel, sans réduction, celle-ci s'étant opérée naturellement au fil de plus d'un demi-siècle de vieillissement. Dans le plus grand respect du travail de la nature, des générations de Maîtres de chai et du temps, une filtration à basse pression est privilégiée afin de préserver les caractéristiques organoleptiques exceptionnelles de ces cognacs d'un âge et d'une rareté extraordinaires.

En 2026, un seul et unique fût est prêt à être révélé. Vieilli dans notre Grand Chai durant plusieurs décennies, à l'abri du temps et des regards, il reflète le savoir-faire et l'exigence qui définissent la Maison.

SELECTION 2026 - ANCESTRAL 26.1

«Ce cognac porte l'héritage transmis par ceux qui m'ont précédé. Le révéler aujourd'hui, après des décennies de vieillissement patient, est un honneur : celui de laisser vibrer l'âme et l'histoire de la Maison. Parvenu à son apogée, il dévoile une profondeur et une harmonie incomparables. Un cognac tout en élégance, finesse et longueur, où chaque instant s'étire avec grâce.»

CHARLES BRAASTAD, CELLAR MASTER

TERROIR : Grande Champagne

ALC./VOL. : 43,3% vol.

EMBOUTEILLÉ EN : Janvier 2026

NOMBRE DE BOUTEILLES: 239

COULEUR NATURELLE,
SANS SUCRE AJOUTÉ

PVC: 720€



Ce fût Ancestral 26.1 était placé dans le Grand Chai, le plus ancien chai de Delamain datant du XVIIIème siècle. Un lieu vivant et vibrant, exposé au sud, où les variations de température marquées au fil des saisons jouent un rôle essentiel dans l'évolution des fûts qui y reposent en silence.

Après des décennies de part des anges, où le volume, la couleur et la puissance se façonnent uniquement sous l'effet du temps, seulement 239 bouteilles ont été produites, témoignant de la pureté et de l'authenticité du style Delamain.

Sa robe ambrée aux reflets dorés et son profil aromatique singulier révèlent la diversité et le voyage extraordinaire des eaux-de-vie de Grande Champagne, dans une expression d'une rare élégance.

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ : Fruits mûrs, parfois confits, dominés par l'orange, la figue et le coing, accompagnés de notes de cuir raffiné et de vieux porto.

PALAIS : Les fruits se développent progressivement, avec un abricot sec persistant. Le bois, parfaitement fondu, apporte rondeur et profondeur, tandis qu'un rancio savoureux enrichit l'ensemble. L'équilibre est aérien et subtil.

STYLE : Un cognac arrivé à son apogée, alliant richesse et précision, porté par une grande élégance, une finesse maîtrisée et une finale longue et harmonieuse.

RARE CASK Ancestral 26.1

FÛT N°	ALC./VOL.	BOUTEILLE N°
116-261	43,3%	1 / 239
BRUT DE FÛT		

VIEILLISSEMENT : extrêmement long, jusqu'à maturité

FÛT : vieux fût de chêne français de 750L

CHAI : exposé au sud avec des variations saisonnières

MISE EN BOUTEILLE : 2026

SÉLECTION : un seul fût sélectionné

COULEUR NATURELLE

SANS SUCRES AJOUTÉS

COGNAC
GRANDE CHAMPAGNE

