CHAMPAGNE
DELAMOTTE
Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Cuvée emblématique de la maison, Delamotte Blanc de Blancs ravit les amateurs de grand Chardonnay en révélant le terroir crayeux dont il est issu. A l'apéritif ou autour de crustacés, il incarne l'instant Delamotte.

PRÉSENTATION

Enfant du grand cru de chardonnay, Delamotte blanc de blancs est d'une pureté totale, le processus de vinification se passe en cuves d'acier inoxydable. Blanc de Blancs est un champagne minéral dont la sensation crayeuse est entretenue grâce à un assemblage léger de vin de réserve (10 % maximum). Cette note, c'est l'essence même de notre vignoble et de ses chardonnays qui grandissent sur un sol de craie pure. Oui, les vins peuvent s'avérer austères dans leur jeunesse, raison pour laquelle le vieillissement sur lies – bien au-delà des quinze mois légaux – s'étend sur quatre à cinq ans avant dégorgement. Un vieillissement post-dégorgement sublimera encore la finesse et l'élégance de cette cuvée.

VIDÉO DE PRÉSENTATION

https://www.youtube.com/watch?v=57WW3oq4zv4

SITUATION

Un grand champagne est d'abord en grand vin ! Et au Mesnil-sur-Oger où la Maison Delamotte est née en 1760, cette idée est une règle d'or. Si Delamotte figure parmi les cinq plus anciennes maisons de Champagne, c'est parce que nous respectons les traditions, sommes au service du goût et élaborons nos vins au cœur de la mythique Côte des Blancs.

TERROIR

D'Avize au Mesnil-sur-Oger en passant par Cramant, Oger mais aussi Chouilly et Oiry, c'est le terroir de la Côte des Blancs. Sa situation est l'une des richesses de la maison. Cette terre crayeuse, sa flore et ces vignes exposées à flancs de coteaux donnent au raisin son caractère exceptionnel et offrent des champagnes délicats et constants. Revendiquer ce terroir, en tirer le meilleur dans un respect total de la vigne et de l'environnement, c'est ça l'esprit Delamotte.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 260 000
Superficie du vignoble: 25 ha
Âge moyen des vignes: 30 ans

SERVICE

Nos vins doivent être servis frais sans être froids (autour de 8 °C) dans un verre à vin élégant de type tulipe. Sa minéralité s'exprimera bien davantage en s'aérant et dévoilera une complexité acquise de ses lies.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ACCORDS GOURMANDS

Il est l'ami des huîtres et des poissons grillés. Il apprécie la compagnie des radis croquants surtout drapés dans une pointe de fleur de sel. Mais blanc de blancs n'en demeure pas moins un vin d'apéritif appréciable pour lui-même.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Champagne Delamotte
7 Rue de la Brèche d'Oger - CS 40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-delamotte.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

24F7JF

CHAMPAGNE
DELAMOTTE
Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Robert Parker WINE ADVOCATE

93/100
"The latest release of Delamotte's NV Brut Blanc de Blancs the house's emblematic bottling, is once again showing very well, bursting with aromas of citrus zest, freshly baked bread, nougat, crisp stone fruit and white flowers Medium to full bodied, ample and pillowy with a fleshy core of fruit, bright acids and a pretty pinpoint mousse, it's a seamless, elegant wine that concludes with a flavorful finish."
William Kelley, Wine Advocate, 31/08/2022

the drinks business

Gold Medal
The Drinks Business, 28/03/2022

JAMESSUCKLING.COM

92/100
"Aromas of lemon zest, biscuits, seashells and chalk. Crushed almonds, too. Medium bodied with sharp acidity and creamy bubbles. Focused. Lemon zest and stones to close. Drink now."
James Suckling, 08/12/2021

Wine Spectator

92/100
"A graceful blanc de blancs with racy, lemony acidity acting as a bright spine, backing flavors of poached apricot, biscuit, oyster shell and fresh thyme on a plushly creamy mousse. Drink now."
Alison Napjus, Wine Spectator, 30/11/2022

JEB DUNNUCK

92
"The nose is very pretty and pure and starts to show the character emblematic of the house style. The aromas have classic charm, with ripe green pear, brioche, white flowers, and crushed stone, while the palate offers more tension and mineral drive, with bright green apple, melon, and citrus pith. With its wonderful concentration and a refreshing nature, this textbook Blanc de Blancs offers a lot of pleasure. Drink 2022-2032."
Audrey Frick, Jeb Dunnuck, 10/11/2022

BURGHOUND.COM

92/100
"Subtle but pretty yeast and dried floral nuances are present on the cool green apple and petrol aromas. The utterly delicious, intense and attractively textured middle weight flavors are supported by a firm but fine mousse before culminating in a crisp, mildly austere and sneaky long finish that drinks drier than the stated dosage would suggest. This is a wine that could easily be enjoyed now or held for another 3 to 5 years as I suspect that the complexity will markedly improve with a few years of bottle age. Lovely."
Allen Meadows, Burghound, 26/04/2022

Champagne Delamotte
7 Rue de la Brèche d'Oger - CS 40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-delamotte.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

24F7JF

CHAMPAGNE
DELAMOTTE
Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

93/100
"This wine has all the attributes, with crisp apple and mineral texture that is tightly prominent. This is a fine wine, just hinting at toastiness."
Wine Enthusiast, 01/12/2022

Champagne Delamotte
7 Rue de la Brèche d'Oger - CS 40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-delamotte.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

24F7JF