



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte, Blanc de Blancs, AOC Champagne, Effervescent Brut

メゾンのアイコンキュヴェであるドゥラモット、ブラン ド ブランは、シャルドネを好むワイン通の方々に、白亜質のテロワールのすぐれた味わいをお届けします。アペリティフのお供や、甲殻類とともにドゥラモットのひと時をお楽しみください。

プレゼンテーション

グランクリュのシャルドネ種の賜物であるドゥラモットのブラン ド ブランは、ステンレス製タンクで醸造されることによって、ピュアな味わいが際立ちます。ミネラルな味わいのブラン ド ブランは、アサンブラージュ時のリザーブワインを10%以下に抑えることで、白亜質石灰の特長を持続させています。これは、メゾンがもつブドウ畑、その混じりけのない白亜質土壌で育まれたシャルドネ種に特有の味わいです。若いうちはまだ固さを感じるこのワインは、デゴルジュマンに先立って、法定の15か月間よりも大幅に長い4~5年間の澱熟成が行われています。デゴルジュマン後の熟成プロセスによって、このキュヴェの繊細でエレガントな個性が開花するのです。

紹介映像

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

概要

最高のシャンパーニュとは、まず、最高のワインであること。1760年にメニル シュール オジェで創業したメゾン ドゥラモットでは、このフレーズが黄金律となりました。シャンパーニュメゾンの五大老舗に名を連ねるドゥラモットは、伝統を尊重し、味わいを追求し、コート デ ブラン地方のすぐれたテロワールを反映したワインを生み続けています。

テロワール

クラマンからアヴィーズ、オジェ、メニル シュール オジェまで、コート デ ブラン地方の丘陵に、ドゥラモットのブドウ畑が広がります。この地理的条件が、メゾンに豊かさをもたらすのです。当地方の白亜質土壌、植物相、丘陵斜面に広がるブドウ畑といった特色が優れたブドウを生み出し、デリケートで揺るぎのない味わいのシャンパーニュに昇華されます。私たちは、ブドウ畑と周囲の環境を大切にしながら、テロワールの特性が最大限に表現された最良のシャンパーニュを結実できるよう尽力しています。

ブドウ品種

Chardonnay 100%

サービス

召し上がり方

冷やしすぎないフレッシュな温度(8度前後)で、チューリップ型のエレガントなワイングラスに注ぎます。持ち味のミネラル感は、空気にさらされることによってより明確に表現され、澱から獲得した複雑な味わいをあらわにします。

テイasting

料理との組み合わせ

このワインは、牡蠣やグリルした魚によく合います。華の塩を少しまぶした歯触りのいいラディッシュに合わせると、なお真価を発揮します。ブラン ド ブランはアペリティフとしても最高のワインであり、シャンパーニュそのものを楽しむことができます。

レビュー & 受賞歴


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





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte, Blanc de Blancs, AOC Champagne, Effervescent Brut

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

**drinks
business**

Gold Medal
The Drinks Business, 28/03/2022

JAMES SUCKLING.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

WINEENTHUSIAST

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."





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte, Blanc de Blancs, AOC Champagne, Effervescent Brut

Wine Enthusiast, 01/12/2022

