



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Rosé



Dernier-né de la gamme, Delamotte Rosé est un vin subtil qui, contre toute apparence, reste fidèle au goût prononcé de la maison pour un chardonnay minéral et crayeux. Un Champagne sur-mesure pour palais avisé.

PRÉSENTATION

Un grand champagne est d'abord un 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.

VINIFICATION

Qui se ressemble s'assemble! L'association des chardonnays de prédilection de la maison (Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger) avec les excellents pinots noirs d'Ambonnay, Bouzy et Tours-sur-Marne, démontre en effet que les grands crus sont faits pour s'entendre : élégance et profondeur aromatique dévoilent un rosé à la fois complexe et subtil. Mais la recette de ce grand vin ne saurait se limiter à ses origines. L'art de l'assemblage se décline ici comme sur le reste de la gamme. Le point d'équilibre est trouvé autour de 12% de pinots noirs vinifiés en rouge.

ÉLEVAGE

Pour préserver sa fraîcheur, ce rosé séjourne 24 mois sur lies avant dégorgement. Le juste dosage se situe autour de 8g/l selon l'année de base.

CÉPAGES

Chardonnay 88%, Pinot Noir 12%

SERVICE

On l'aime comment ?

Frais sans être froid (autour de 8 °C) et servi dans un verre à vin élégant de type tulipe.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

Delamotte Rosé possède une robe saumonée aux reflets cuivrés sous laquelle pétillie un vin étonnamment complexe, élégant et structuré. Au nez, le vin exhale les parfums d'un panier de fruits d'été : framboises, fraises des bois, pêche de vigne. Quelques touches de notes épicées, (gingembre, poivre blanc) et de notes fumées (pierre à fusil, cailloux) complètent son bouquet. On retrouve en bouche ces arômes subtils tantôt sur la rondeur du fruit tantôt sur les notes minérales et rafraîchissantes portés par une bulle fine et onctueuse.

ACCORDS GOURMANDS

A ce vin raffiné, aux notes légèrement fumées, on associe un saumon gravelax pour un accord gourmand ton sur ton ou encore un jambon de Kintoa AOP de la Vallée des Aldudes pour jouer l'opposition entre gras et fraîcheur. On le retrouvera naturellement en été autour d'une soupe de fruits rouges ou d'une charlotte aux fraises qui mettront plus en avant les atouts de ses pinots noirs.

PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"The latest release of Delamotte's NV Brut Rosé offers up expressive aromas of red

apples, crisp stone fruit, cherries and fresh pastry, followed by a medium to full bodied, fleshy

and enveloping palate. Comparatively rich and textural for this routinely

1/2





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Rosé



elegant, fine
boned cuvée , it's more gastronomic than usual."
William Kelley, Wine Advocate, 31/08/2022



92/100
"A crisp champagne, veering towards dryness, this is textured with a touch of red fruits set alongside the citrus flavors. the wine is so frsh, so light and poised."
Wine Enthusiast, 01/12/2022

JEB DUNNUCK

92/100
"Light pink in color, the nose is savory with blood orange peel, quinine, and fresh peach, and the palate is dry, floral, and lightly saline. The Chardonnay drives the character of the wine with a focused structure and chalky texture. This would be a wonderful aperitif or to have with raw preparations such as sushi. Drink over the next 8-10 years."
Audrey Frick, Jeb Dunnuck, 10/11/2022



89/100
"A somewhat fruity nose offers up its array of raspberry, cranberry, strawberry and discreet yeast and orange peel wisps The supporting mousse is notably generous if not particularly fine while the delicious and moderately dry flavors finish with a hint of sweetness This is perfectly attractive though I found it to be a bit simple and given that it's already relatively forward, I doubt that holding it for a few years will necessarily improve matters."
Allen Meadows, Burghound, 26/04/2022

