



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Brut

Un grand champagne est d'abord un grand vin. Tel est le défi fondateur de la Maison Delamotte qui s'illustre à merveille dans ce Champagne d'assemblage. Des petites aux grandes occasions, c'est un Brut sur lequel on peut compter.

LE VIN

Dans le flacon de notre brut, un orchestre constitué des trois cépages joue une partition particulièrement équilibrée. Les 55 % de chardonnay posent les bases de sa structure quand les 35 % de pinot noir de Tours-sur-Marne, Bouzy et Ambonnay lui apportent sa profondeur et son fruité. Les 10 % de pinot meunier subliment les accords grâce à un apport en densité aromatique. Sans jamais agresser le palais, ce champagne arbore une belle puissance. Fraîcheur et rondeur s'associent pour une finale nette et fruitée, installant dans la longueur un vin équilibré et élégant. Après trente à trente-six mois de vieillissement sur lies, un léger dosage est ajouté au champagne Delamotte brut, comme à toute la gamme Delamotte.

VIDÉO DE PRÉSENTATION

https://youtu.be/goebo_LuHHo

SITUATION

Un grand champagne est d'abord un grand vin ! Et au Mesnil-sur-Oger où la Maison Delamotte est née en 1760, c'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

De Cramant au Mesnil-sur-Oger en passant par Avize et Oger, 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 ses 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 55%, Pinot Noir 35%, Pinot meunier 10%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 38 ha

Age moyen des vignes: 30 ans

Volume de production: 375 000

SERVICE

Frais sans être froid (autour de 8 °C) et servi dans un verre à vin élégant de type tulipe. Son nez d'une grande pureté d'où émanent des notes d'agrumes, de fleurs blanches, d'écorce de citron et de mousse en fait le compagnon de tous les instants. De son effervescence délicate se dégage une fraîcheur onctueuse. Générosité et netteté viennent à l'esprit dès la première dégustation, hissant ce brut au rang de « champagne de la tendresse et du sourire ».

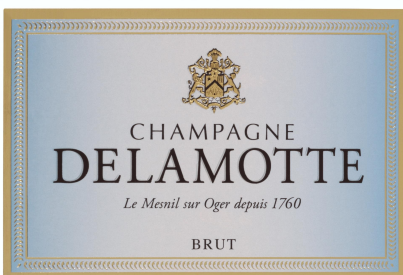
ACCORDS METS-VINS

On l'aimera autant à l'apéritif, qu'aux côtés d'un entremets aux fruits.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

AVIS & RÉCOMPENSES

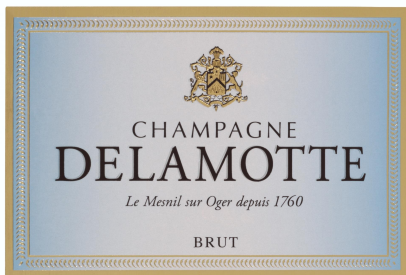




CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Brut



89/100

"« The latest release of Delamotte's NV Brut wafts from the glass with notes of lemon oil, green apples, warm biscuits and smoke. On the palate, it's medium-bodied, bright and incisive, with a delicate core of fruit, tangy acids and a fine mousse. It's a vibrant and understated wine that typifies the contemporary Delamotte style. »"

William Kelley, Wine Advocate, 01/04/2019

94/100

Platinum

San Diego International Wine and Spirit Challenge, 02/05/2019

Wine Spectator

89/100

"A fresh Champagne, in an aperitif style, with a fine, creamy bead and a subtle range of crunchy pear, toasted nut and lemon pith flavors. Minerally. Drink now."

Wine Spectator, 30/11/2019

JAMES SUCKLING.COM

91/100

"Quite impressive richness and gently toasty aromas on the nose here with almond, savory and sweet, bready autolysis notes. The palate has a fresh, succulent and smooth feel with soft, citrusy fruit flesh. Holds long. Drink now."

James Suckling, 02/09/2019

**drinks
business**

Silver medal

The Drinks Business, 28/11/2019

**bettane +
desseave**

14.5/20

Guide Bettane et Desseave des vins de France, 06/01/2020

