



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

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。



物語

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、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

フード&ワインペアリング

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



93/100

""Disgorged in June 2018, the latest rendition of Delamotte's NV Blanc de Blancs is showing just as well as its immediate predecessor, offering up a classy bouquet of crisp green apple, citrus oil, brioche, toasted nuts and dried white flowers. On the palate, the wine is medium to full-bodied, fine-boned and elegant, with a crisp but charming core of fruit, lively acids and a precise, saline finish.""





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs



Wine Advocate, 30/08/2019

Robert Parker
WINE ADVOCATE

93/100

" Disgorged in November 2017, this bottle of Delamottes NV Blanc de Blancs was showing very well, offering up a classy bouquet dominated by aromas of dried white flowers and crushed rock, with hints of green apple, lemon oil and brioche playing a supporting role. On the palate, the wine is medium to full-bodied, bright and incisive, marrying structural tension with sufficient charm to make this a decidedly versatile Blanc de Blancs. The finish is pure and chalky. "

William Kelley, Wine Advocate, 30/04/2019

Gold Medal

The Drinks Business, 28/11/2019

drinks
business

JAMESUCKLING.COM

92/100

"Always tangy, clean and refined with a creamy texture and lightly cooked apple and pie-crust undertones. Medium body. Lovely texture and a long and flavorful finish. Drink now."

James Suckling, 02/09/2019

Wine Spectator

90/100

"Flavors of ripe green apple, spring blossom, plum and biscuit are set on a lightly chalky mousse in this balanced Champagne, while well-cut acidity firms the finish. Disgorged June 2018. Drink now. "

Wine Spectator, 30/11/2019

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

16/20

"Fine and firm tight-knit, tiny little bubbles. Fine bead with a tiny bit of softness but still a little chewy on the end. Drink 2019 - 2022"

Jancis Robinson, 06/08/2019

