



# CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

## Champagne Delamotte Rose



メゾン ドゥラモットで、最後に生まれたドゥラモット ロゼは、その色合いとは裏腹に、メゾンを代表するミネラル感と白亜質感にあふれたシャルドネの風味が高い繊細なワインです。それは、食通のためのオーダーメイドシャンパーニュ。

### 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 オジェ村で創業したメゾン 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 ブラン地区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。

### ワイン醸造

似たもの同士は相性がいいものです。メゾン特有のシャルドネ(ル メニル シュール オジェ村、アヴィーズ村、オジェ村)と、アンボネー村、ブジー村、トゥール シュール マルヌ村で育った素晴らしいピノ ノワールの組み合わせは、グランクリュであるが故に、土地が離れていてもブドウ同士の相性が良いことを証明しています。

エレガントさとアロマの深さが鍵となり、多層的でありながらも繊細さを併せ持つドゥラモットのロゼ。この偉大なワインのレシピは、そのブドウに限られたものではありません。ドゥラモットの他の銘柄と同様、ここでも配合の高技術が隠れています。ドゥラモット ロゼは、赤ワインとして醸造されたピノ ノワールを約12%配合することで、とてもバランスの良いワインに仕上がりました。

### 熟成

フレッシュ感を保つため、デゴルジュマンの前に24ヶ月間の澱熟成が行われます。ドザージュは8g/l程度。

### ブドウ品種

Chardonnay 88%, Pinot Noir 12%

### サービス

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いでお楽しみください。

### テイasting

銅色がかかったサーモン色のドゥラモット ロゼは、驚くほど多層的でエレガントで骨格のあるワインです。香りは、ラズベリー、野イチゴ、桃などの夏果実に、少しのスパイス感(ジンジャー、ホワイトペッパー)やスモーキー感(火打石、小石)も。口に含むと、それらの繊細なアロマが持つ果実の丸みや、きめ細かく滑らかな泡からくるミネラル感や爽快感が際立ちます。

### フード&ワインペアリング

少しスモーキーな香りを持つドゥラモット ロゼは、グラブックス サーモンや、バスク地方産のキントアハムなどに合わせると、食材の脂身とワインの爽快感がうまく融合して素晴らしいペアリングが生まれます。また夏には、赤い果実のスープやイチゴのシャルロットなど、ピノ ノワールの長所を引き立てる一品がおすすめです。

### 熟成能力

1年で飲む

