



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.

PRÉSENTATION

Dans le flacon de notre brut, un orchestre constitué des trois cépages joue une partition particulièrement équilibrée. Les 60 % 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 5 % 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://www.youtube.com/watch?v=cICzjBPhXPk>

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 60%, Pinot Noir 35%, Pinot meunier 5%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 375 000

Superficie du vignoble: 38 ha

Age moyen des vignes: 30 ans

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 ».

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ACCORDS GOURMANDS

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

PRESSE & RÉCOMPENSES





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Brut



Robert Parker
WINE ADVOCATE

90/100

"The latest release of Delamotte's NV Brut is especially charming, bursting with aromas of crisp orchard fruit, peach and freshly baked bread Medium to full bodied, pillowy and enveloping, it's a fleshy, giving wine that's ample and pliant, with a pinpoint mousse and a nicely defined finish."

William Kelley, Wine Advocate, 31/08/2022

94/100

Platinum

San Diego International Wine and Spirit Challenge, 18/02/2022

Wine Spectator

91/100

"A minerally Champagne, with a streak of smoke, chalk and oyster shell notes supporting flavors of Asian pear, star fruit and candied lemon peel as they ride the creamy mousse Racy, focused finish Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier. Drink now."

Wine Spectator, 30/11/2022

JAMES SUCKLING.COM

91/100

"Tasty NV Brut with notes of salted butter on toast, pie crust, lemon curd, mango and honeycomb Medium bodied with soft bubbles and a ripe, creamy finish. Drink now."

James Suckling, 29/06/2022

**drinks
business**

Silver medal

The Drinks Business, 28/03/2022

**bettane +
desseave**

90/100

Guide Bettane et Desseave des vins de France, 01/01/2023

JEB DUNNUCK

90/100

"It pours a pale straw, with fresh and inviting aromas of fruit punch, wet stone, and bread dough. The palate is full of life and drinking well now, with rounded golden orchard fruit, lime zest, and a hint of graham biscuit."

A solid entry wine from the range, this would be a fantastic aperitif or wine by the glass. Drink 2022-2032."

Audrey Frick, Jeb Dunnuck, 10/11/2022

