



Champagne Delamotte

Champagne Delamotte Blanc de Blancs

AOC Champagne, Champagne, France

Un grand champagne est d'abord un grand vin. Tel est le défi fondateur de la Maison Delamotte et celui de sa maison sœur, le mythique Champagne Salon, situés au Mesnil-sur-Oger, grand cru de la Côte des Blancs.

› PRÉSENTATION

En 1760, la maison Delamotte compte parmi les cinq maisons de la Champagne. Située au cœur de la Côte des Blancs, au Mesnil-sur-Oger, la maison Delamotte partage avec la mythique maison voisine, Champagne Salon, la même ambition : une même équipe commerciale, un seul pôle vignoble et un chef de cave commun veillent aux destinées des deux maisons sœurs. L'élégance du style Delamotte tire son expression de la situation de son vignoble ; issus du Mesnil-sur-Oger, d'Oger, d'Avize et de Cramant, tous ses chardonnay proviennent de Grands Crus de la Côte des Blancs. Delamotte compte ainsi parmi les rares négociants qui travaillent avec passion l'expression de ce terroir unique de Champagne.

› SITUATION

Expression superlative du Grand Cru Chardonnay de Champagne, Delamotte Blanc de Blancs est issu de notre vignoble sur les communes du Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize et Cramant. Aucun apport ne vient modifier le processus de vinification ; ainsi, toutes les premières fermentations se passent en cuves d'acier inoxydable. Un dosage léger permet de préserver la pureté d'expression des vins issus des vignes qui entourent le village du Mesnil, assurant ainsi un style minéral intact. Pour privilégier l'essence même de notre vignoble, cette sensation 'crayeuse' de Champagne, on assemble la cuvée de Blanc de Blancs avec tout au plus 10% de vins de réserve. Notre Chardonnay grandit sur un sol de craie pure et donne un vin plutôt austère dans sa jeunesse ; le vieillissement sur lattes - bien au delà des 15 mois légaux - s'étend donc sur 4 à 5 ans avant dégorgement, ce qui n'exclut pas un vieillissement post-dégorgement qui sublimerait encore la finesse et l'élégance de cette cuvée.

› CÉPAGES

Chardonnay : 100%

› DÉGUSTATION

Avant tout minéral, Delamotte Blanc de Blancs est la définition même du Champagne issu de terroirs crayeux ; en s'aérant il dévoile la complexité qu'il puise de ses lies.

› SERVICE

Nos vins doivent être servis frais mais non pas froids (autour de 12°C) et la dégustation sera optimisée par l'utilisation d'un verre à vin élégant plus adapté qu'une flûte, trop étroite.

› ACCORDS METS-VINS

Pour accompagner de belles huîtres, un poisson grillé, des radis frais avec une pointe de fleur de sel, ou tout simplement pour lui-même, Delamotte Blanc de Blancs s'invite à l'apéritif autant qu'à table.

