

Champagne Delamotte Brut

Champagne Salon et Champagne Delamotte - Champagne Delamotte - 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

› PRÉSENTATION

Composé d'environ 55% de chardonnay, 35% de pinot noir et 10% de pinot meunier qui lui donnent sa puissance sans agressivité, sa fraîcheur agréable, sa rondeur souple et sa finale nette et fruitée : ce champagne brut est fort plaisant, équilibré, élégant. Chaque cépage joue son rôle dans l'assemblage du vin ; majoritaire, le Chardonnay pose les bases de sa structure quand le Pinot Noir lui offre profondeur et fruité. La pointe de Pinot Meunier, cépage le moins acide, lui apporte sa densité aromatique. Après 30 à 36 mois de vieillissement sur lies, un léger dosage est ajouté au Champagne Delamotte Brut, comme à toute la gamme Delamotte.

› SITUATION

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.

› TERROIR

Chardonnays : essentiellement Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger, grands crus de la Côte des Blancs
Pinot Noir : Ambonnay, Tours-sur-Marne
Pinot Meunier : Vallée de la Marne

› CÉPAGES

Chardonnay : 55%, Pinot meunier : 10%, Pinot noir : 35%

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

D'un beau doré clair, on y retrouve, au nez, une grande pureté et des notes d'agrumes, de fleurs blanches, d'écorce de citron et de mousse. Sa fraîcheur onctueuse est soulignée par la délicatesse de son effervescence. Tous les prétextes sont bons pour boire un tel vin, un champagne généreux, net, un champagne de la tendresse et du sourire, indispensable dans la cave des amoureux de la vie.

› 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

On aime le boire à l'apéritif, mais aussi avec un entremet aux fruits.

