



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

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.

L'élaboration des Cuvées Delamotte consiste en une traduction littérale de l'expression singulière de ses vins élevés sur lies pendant un vieillissement adapté. Un juste assemblage des différents vins de base constitue la colonne vertébrale du vin ;

aucun élevage sous bois ou sélection particulière de ferments ne vient altérer la structure du vin. L'objectif dans l'élaboration des Champagnes Delamotte réside dans une traduction aussi précise et aussi fidèle que possible d'une année de travail dans la vigne. 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.



Copyright Leif Carlsson

Champagne Delamotte Rosé

L'élaboration du Champagne Delamotte Brut Rosé repose sur la méthode traditionnelle de la saignée ; elle consiste à extraire de la peau des baies, la couleur et la complexité aromatique en les laissant macérer avec leur chair avant et/ou pendant la fermentation.

Souvent difficile à maîtriser, cette méthode traditionnelle est rarement utilisée en Champagne bien qu'elle assure au vin élégance et structure.

Le Pinot Noir utilisé dans cette cuvée provient des Grands Crus exposés sur les côtes sud est de la Montagne de Reims, dans les villages de Bouzy, Ambonnay et Tours-sur-Marne. Le Chardonnay, uniquement du Mesnil-sur-Oger.

Chaque Cuvée Delamotte est composée de Chardonnay et le Rosé de saignée ne fait pas exception. En co-fermentant les deux cépages – contrairement à un assemblage de deux vins différents- la complexité de chaque vin est préservée tout en créant cette élégante couleur de saignée. L'équilibre réalisé entre le Pinot Noir et le Chardonnay donne au Champagne Delamotte Rosé sa belle couleur rose saumon.

Après sa mise en bouteille, Delamotte Rosé passe 3 à 4 ans sur lies avant dégorgement.

Raffiné, un peu fumé, notre vin exprime avec élégance l'intensité d'un fruit jaune et la fraîcheur du fruit rouge relevés d'une douce note épicée. Il est à la fois vif, rond et savoureux, c'est un vin qui fait rêver pour un après-midi, à table sur une volaille sauvage ou simplement en accompagnement de fruits rouges frais.

Champagne Salon – Champagne Delamotte
Le Mesnil-sur-Oger, France – www.salondelamotte.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération