



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 Brut

Distingué et bien équilibré, le Champagne Delamotte Brut joue un air clairement distinct dans l'univers monocorde des Brut non millésimés en imposant un fruit intense relevé d'une jolie minéralité. Davantage connue pour son Brut non millésimé, chaque maison arbore son style à travers cette cuvée représentative de sa personnalité.

Avec une dominante de Chardonnay issus de Grands Crus, le Champagne Delamotte Brut impose son style. 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.

Cet assemblage donne naissance à un Brut dont le caractère ne repose pas sur les vins de réserve : sa personnalité tient à ses origines.

Après 30 à 36 mois de vieillissement sur lies, un léger dosage est ajouté au Champagne Delamotte Brut, comme à toute la gamme Delamotte.

Parfait à l'apéritif, Delamotte Brut est tout autant apprécié à table; ces merveilleux arômes de fruits blancs, ceux d'une poire bien mûre, ces notes de gingembre qu'embrasse une élégante note minérale enchanteront subtilement et harmonieusement le palais.

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

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