



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte Blanc de Blancs

Cuvée emblématique de la maison, Delamotte Blanc de Blancs ravit les amateurs de grand Chardonnay en révélant le terroir crayeux dont il est issu. A l'apéritif ou autour de crustacés, il incarne l'instant Delamotte.

LE VIN

Enfant du grand cru de chardonnay, Delamotte blanc de blancs est d'une pureté totale, le processus de vinification se passe en cuves d'acier inoxydable. Blanc de Blancs est un champagne minéral dont la sensation crayeuse est entretenue grâce à un assemblage léger de vin de réserve (10 % maximum). Cette note, c'est l'essence même de notre vignoble et de ses chardonnays qui grandissent sur un sol de craie pure. Oui, les vins peuvent s'avérer austères dans leur jeunesse, raison pour laquelle le vieillissement sur lies – bien au-delà des quinze mois légaux – s'étend sur quatre à cinq ans avant dégorgement. Un vieillissement post-dégorgement sublimerait encore la finesse et l'élégance de cette cuvée.

SITUATION

Un grand champagne est d'abord en grand vin ! Et au Mesnil-sur-Oger où la Maison Delamotte est née en 1760, cette idée 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

D'Avize au Mesnil-sur-Oger en passant par Cramant, Oger mais aussi Chouilly et Oiry, 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 ces 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 100%

SERVICE

Nos vins doivent être servis frais sans être froids (autour de 8 °C) dans un verre à vin élégant de type tulipe. Sa minéralité s'exprimera bien davantage en s'aérant et dévoilera une complexité acquise de ses lies.

ACCORDS METS-VINS

Il est l'ami des huîtres et des poissons grillés. Il apprécie la compagnie des radis croquants surtout drapés dans une pointe de fleur de sel. Mais blanc de blancs n'en demeure pas moins un vin d'apéritif appréciable pour lui-même.

