



CHAMPAGNE  
**DELAMOTTE**

DEPUIS 1760  
LE MESNIL-SUR-OGER

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.



### **Champagne Delamotte Blanc de Blancs**

Expression superlative du Grand Cru Chardonnay de Champagne, Delamotte Blanc de Blancs est issu de notre vignoble et de celui de nos partenaires 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 sublimera encore la finesse et l'élégance de cette cuvée.

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.

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.

Champagne Salon – Champagne Delamotte  
Le Mesnil-sur-Oger, France – [www.salondelamotte.com](http://www.salondelamotte.com)