



CHAMPAGNE  
**DELAMOTTE**

*Le Mesnil sur Oger depuis 1760*

**Brut NV**

**Revue de Presse**

*Press review*

Septembre-Novembre 2018

*September-November 2018*

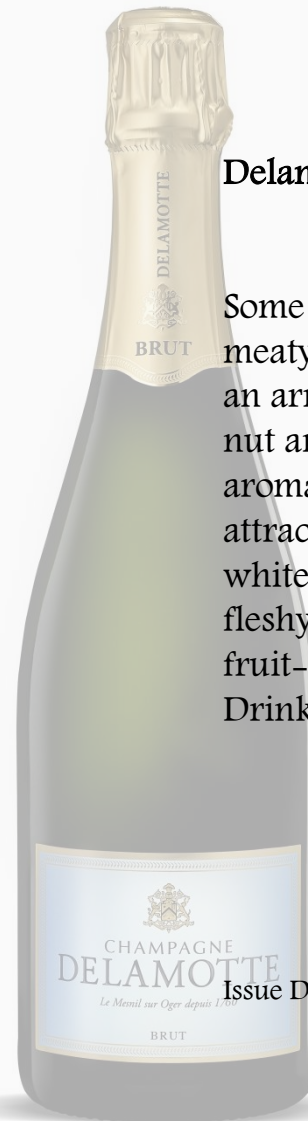




## Delamotte Brut NV

Crisp and minerally, with smoke and chalk accents underscoring the rich notes of lemon curd, glazed apricot and spring blossom, this chiseled Champagne is elegant and well-knit. Drink now through 2022. 6,500 cases imported.

Issue Date: Nov 30, 2018



### Delamotte Brut NV

Some reductive, almost meaty notes here with an array of toasted-nut and nougat aromas. The palate has attractive lemons and white peaches in a fleshy, flavorsome and fruit-focused style. Drink now.

Issue Date: September 2018



**Delamotte Brut NV**

An overtly yeasty nose reflects attractive notes of brioche and freshly baked bread along with whiffs of apple, citrus and pear.

The full-flavored, indeed bold palate impression is delicious and generous if not especially refined (though certainly not rustic), while offering solid depth and persistence. This is one of those nicely complex and reasonably dry examples that is almost gulpable in the best sense of the term. Entirely satisfying if not sophisticated.

Issue Date: 4th Qt. 2018

## Champagne : Delamotte, cuvée Brut

Par La rédaction de larvf.com | Publié le 26/07/2018 à 10:52



La cuvée Brut de la maison Delamotte.

**Coup de cœur pour ce vin de Champagne parfait à l'apéritif : la cuvée Brut de la maison Delamotte.**

**DELAMOTTE**

Brut

**Vin de Champagne**

Un champagne qui affiche une très jolie finesse à travers sa bouche délicate, servie par une bulle fine et digeste. Parfait à l'apéritif, notamment grâce à sa finale tonique.

**REPAIRE  
DE BACCHUS**

**Champagne  
Delamotte, brut**

27,80 euros

14,5/20

Le champagne universel  
par excellence, frais et  
délicat, très apéritif. On  
aime cette aisance, son  
côté aérien et pourtant  
charnu. Un classique  
de la Champagne.

*Garde: jusqu'à 2 ans*



# L'OBS

LES CHOIX DE "L'OBS"



## *Les bulles qu'on aime*

*En prévision des fêtes de fin d'année, on prend  
une longueur d'avance pour faire le plein de bulles*

### **CHAMPAGNE BRUT** **Delamotte**

Petite sœur de la maison Salon qui ne produit des cuvées que les meilleures années et uniquement à base de chardonnay, Delamotte élabore des champagnes réputés pour leur équilibre et leur précision. Composé de 55% de chardonnay, 35% de pinot noir et 10% de meunier, cette cuvée dévoile un nez d'une grande finesse aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. D'une délicate effervescence la bouche est ronde et nette.  
27,80 € chez Le Repaire de Bacchus



Publié: 6 Septembre 2018

# L'OB'S

Champagne brut



## # Delamotte

Petite sœur de la maison Salon qui ne produit des cuvées que les meilleures années et uniquement à base de chardonnay, Delamotte élabore des champagnes réputés pour leur équilibre et leur précision. Composé de 55% de chardonnay, 35% de pinot noir et 10% de meunier, cette cuvée dévoile un nez d'une grande finesse aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. D'une délicate effervescence, la bouche est ronde et nette.

*27,80 € chez Le Repaire de Bacchus*

Publié: 6 Septembre 2018



# Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM



"Le Repaire de Bacchus"  
INNOVATEUR DEPUIS 1983

## PAOLO BOUCA NOVA

Directeur des achats



*Nous avons moins misé cette année sur les vins du monde même s'il en reste une quinzaine, et recentré l'offre sur les vins français avec notamment des étiquettes qui rassurent avec de grands noms et quelques vins nature. Ce sont des références issues de notre offre permanente et proposées avec une remise de 10 à 25 %.*



### CHAMPAGNE

Delamotte  
Brut



Champagne



27,80 €

Une pépite à majorité chardonnay de la Côte des Blancs dont Delamotte est le spécialiste. Un modèle d'équilibre sur des bulles délicates et un dosage allégé à 7g. À la fois frais et puissant sur la rondeur et des arômes de fruits blancs et de brioche.

## LE REPAIRE DE BACCHUS

### ● Jumilla (Espagne)

Río Lilo, Tinto Monastrell 2015 – 3,80 €

Cette cuvée issue exclusivement de mourvèdre est fruitée et gourmande. La fraîcheur typique du cépage se retrouve bien en bouche.

Un vin sans prétention, à boire entre copains pour se régaler lors d'une soirée barbecue !

### ○ Alentejo (Portugal)

Fitapreta 2017 – 9,90 €

Au sud-est de Lisbonne, la région d'Alentejo s'étend sur une immense partie du sud du Portugal. Peu connue en France, cette région viticole produit pourtant des blancs très bien faits.

Celui-ci présente un bel équilibre fraîcheur-acidité qui ira parfaitement avec du poisson grillé ou une salade de poulpe.

### ● Lalande de Pomerol

Château Vieux-Duché, 2015 – 9,90 €

Une pointe légèrement boisée, une bouche équilibrée et profonde, accompagnée de tanins fins pour ce flacon qui se tend sur la finale en un vin fruité et gourmand.

Il sera apprécié au quotidien et idéal avec du bœuf braisé ou une entrecôte grillée.

### ● Plaine de Thrace (Bulgarie)

Domaine Bessa Valley, *Petit Enira* 2015 – 10,60 €

Ce vin bulgare entièrement élaboré à partir de merlot est une belle découverte ! Très joli nez de truffe blanche. En bouche, c'est rond et fruité avec des tanins qui apportent puissance et élégance. La finale superbement longue. À ouvrir sur de la cuisine bulgare pour rester dans le thème !

### ● Madiran

Château Bouscassé, *Argile Rouge* 2012, – 19,80 €

Comme son d'une parcelle nez charme. La structure des tanins si que l'on ou

### ● Cham

Delamotte  
Fruit intense bouche, la fr par l'élégan. La finale per blanches, et merveille u n'importe q

## 🍷 Champagne

Delamotte, brut – 27,80 €

Fruit intense relevé d'une jolie minéralité. En bouche, la fraîcheur onctueuse est soulignée par l'élégance de la bulle.

La finale persistante sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes accompagnera à merveille un fromage à pâte fleurie pour n'importe quelle occasion !



*grand tasting / foires aux vins*

## Champagne Delamotte, brut 27,80 euros. 14,5/20

Le champagne universel par excellence, frais et délicat, très apéritif. On aime cette aisance, son côté aérien et pourtant charnu. Un classique de la Champagne.  
**Garde : jusqu'à 2 ans**

### Vinatis

#### Château La Lagune, Mademoiselle L 2014, haut-medoc

12,70 euros. 15/20  
Joli mûdoc, émanation fruitée et souple du grand cru classé La Lagune. Accessible et bien en fruit, avec une dimension fraîche. Le bordeaux de plaisir.  
**Garde : 2 à 5 ans**

#### Cave de Tain, cruzes-hermitage 2015

9,99 euros. 14/20  
Bien mûr, avec un fruité noir, un classique de l'appellation, épicé, rond en bouche, plutôt souple et déjà prêt à boire. À moins 30 % du prix initial.  
**Garde : 2 à 5 ans**

#### Champagne Vincent Couche, Eclipsia 22 euros. 15/20

Fin, délicat, très pinot, ce champagne extra-brut en impose par sa franchise et sa fraîcheur. Fruits de mer et, bien sûr, apéritif, il faut le savourer avec des amateurs.  
**Garde : jusqu'à 2 ans**

#### Château de Chamboureau, La Croix Picoi 2016, savennières

13,50 euros. 15,5/20  
Fin, franc, filant, avec des notes citronnées, d'abricot, un jus énergique, ce blanc claqué parfaitement. On est dans le vif du sujet, avec une fraîcheur et une tension habiles. Poissons, accras, rillettes de sardines, saumon, vous avez le choix.  
**Garde : 2 à 5 ans**

**petite occasion.**  
**Garde : jusqu'à 2 ans**

#### Champagne Delamotte, brut 27,80 euros. 14,5/20

Le champagne universel par excellence, frais et délicat, très apéritif. On aime cette aisance, son côté aérien et pourtant charnu. Un classique de la Champagne.  
**Garde : jusqu'à 2 ans**

#### Domaine Leroy, bourgogne 2015 38,50 euros. 16,5/20

Juteux, franc, élégant, avec une trame incisive et super longiligne, ce beau blanc dénote et fait mouche. Il a du fond, il est scintillant, satiné et en même temps enrobé.  
Bref, il a tout d'un grand.  
**Garde : 5 à 10 ans**

Publié : Septembre – Novembre 2018

# FOIRES AUX VINS LA DIVINE CURIOSITÉ DE NOS EXPERTS

SUPER STARS À TRÈS BON PRIX, ÉTIQUETTES MOINS CONNUES, VINS ÉTRANGERS OU IGNORÉS OU TOUT JUSTE DÉBARQUÉS, PÉPITES PAS ENCORE SOUS LES RADARS. LES EXPERTS BETTANE+DESSEAUVE ONT RETOURNÉ DANS TOUS LES SENS LES SÉLECTIONS DES ENSEIGNES. VOILÀ LE TRAVAIL. LA SÉLECTION LA PLUS RAFRAÎCHISSANTE ET LA PLUS INHABITUELLE QU'ON AIT VU DEPUIS LONGTEMPS. C'EST UN PEU UN VASTE COUP DE CŒUR DE NOS DÉGUSTATEURS

SÉLECTION BETTANE+DESSEAUVE PAR VÉRONIQUE RAISIN

### Dealwine

#### Clos Venlas 2013, terrasses-du-larzac 12 euros. 16/20

Une véritable révélation que ce petit outsider, discret à l'image de son bouquet, mais si suave et saveureux en bouche. Son amabilité immédiate, avec ce fruit rouge délicieusement confit et ce toucher velouté, n'éclipse pas le potentiel de garde que lui donne une structure plutôt robuste. Il fera les délices de vos invités, et à un prix vraiment tout doux.  
**Garde : 2 à 5 ans**

