

HISTOIRE D'UNE RENCONTRE PIQUANTE ET PETILLANTE

« Le champagne se marie parfaitement avec le radis » :

l'accord est scientifiquement prouvé depuis des décennies.

Didier Depond, Président de Champagne Delamotte l'a appris de feu Jacques Puisais, chimiste et oenologue, également fondateur de l'Institut du goût.

CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT ET RADIS : UN ACCORD AUSSI SIMPLE QUE PERCUTANT !

Le champagne est un vin des plus polyvalents. Accompagné de produits bruts comme de mets raffinés, il s'adapte et n'en finit pas de surprendre. Sa complexité aromatique lui permet de mettre en avant tantôt sa fraîcheur, tantôt sa gourmandise. Mais ses pouvoirs ne s'arrêtent pas là : ses bulles ajoutent textures et sensations à tout ce qu'elles touchent.

Le radis rose, quant à lui, réveille nos papilles chaque année en renouant avec le goût du printemps.

ALORS EN QUOI LE CHAMPAGNE ET LE RADIS SONT-ILS FAITS POUR S'ENTENDRE ?

Tout se joue sur les textures et sur la sensation de « piquant ».

L'accord est d'abord « ton sur ton » : l'effervescence du champagne tapisse le palais, libérant une sensation de fraîcheur légèrement piquante. En s'évanouissant en bouche, les bulles font écho à ce même goût piquant bien connu du radis. C'est la rencontre pétillant - piquant qui stimule le côté aérien en bouche.

Ensuite les textures de l'un et de l'autre se complètent : l'onctuosité et le crémeux du champagne tranchent avec le croquant du radis. Le point d'équilibre est trouvé !

Enfin, radis et champagne sont tous deux aussi appétants, ils préparent le palais en douceur à accueillir le repas.



Dans le Delamotte Brut, 60% de chardonnay issus exclusivement des grands crus de la Côte des Blancs, entrent en scène aux côtés de 35% de pinot noir de la Montagne de Reims et de 5% de pinot meunier. 36 mois de vieillissement sur lies en cave lui sont nécessaires pour exprimer tout son potentiel. Un bouquet enjôleur laisse place en bouche à des notes d'agrumes acidulées auxquelles répondent des saveurs gourmandes de biscuit. La fin de bouche reste nette et franche grâce à un dosage léger (moins de 8g/l). Sa partition particulièrement équilibrée entre fraîcheur et rondeur est le tremplin idéal à l'apéritif.



AIMEZ, DÉGUSTEZ ET PARTAGEZ !

À propos de Champagne Delamotte :

Née en 1760, Delamotte figure parmi les cinq plus anciennes maisons de la Champagne. Une philosophie où se rejoignent modernité et tradition, une constance qualitative exemplaire. De grands vins élaborés au cœur de la mythique Côte des Blancs lui ont permis de traverser les siècles tout en perfectionnant son savoir-faire...