



DOMAINE DELMAS

LIMOUX / LANGUEDOC-ROUSSILLON

Il paese di Limoux è situato in Languedoc Roussillon, il territorio più a sud del paese. Situato in una zona di confluenza mediterranea e oceanica che beneficia anche di una buona esposizione solare e di una piovosità ben ripartita durante tutto l'anno, è naturalmente una terra d'eccezione per la produzione dei vini bianchi.

Domaine Delmas è stata la prima azienda biologica a Limoux, certificata nel 1986, riceve la European Organic Certification.

Domaine Delmas, fondata nel 1920, è azienda familiare e gestita da Bernard Delmas, sua moglie Marlène ed il figlio Baptiste.

Pioniere nella viticoltura biologica, Bernard partecipò alla creazione dell' Organic Label per i vini francesi.

Oggi concentra le proprie energie nel porre in evidenza il terroir, ricchezza e biodiversità del suo vigneto. Infatti, il lavoro è preciso e molto ragionato passo dopo passo dal vigneto alla cantina.

Ex chef in ristoranti gastronomici, Bernard ha sempre avuto una reale sensibilità nel gusto. Grazie alla passione per i vini frizzanti, egli produce vini autentici, eleganti e bilanciati ma, prima di tutto, vini che hanno un gusto.

Grazie alla versatilità della gamma, i vini Delmas seducono e sono in grado di incontrare un intero pasto, dall'aperitivo al dessert.

Siamo alla terza generazione : Omer Delmas coltiva i 3 ettari di vigneti ereditati da suo padre. A sua volta, sarà suo figlio, Bernard Delmas, cuoco di formazione, il quale si incarica per perpetuare e sviluppare la tradizione familiare.

Domaine Delmas è situato nel terroir Haute Vallée, nel cuore dell'affascinante villaggio di Antugnac che si erge ad anfiteatro sul versante meridionale di una collina, beneficiando così di una situazione geografica eccezionale e ideale alla produzione delle celebri bollicine di Limoux, blanquette e crémant, che i vignaioli dell'omonima regione elaborano da secoli con grande passione.

La stessa passione che gli ha permesso di evolversi con audacia e di aumentare le sfide di una produzione indipendente in cantina. Dal 1986, decidono di convertire la totalità dei loro vigneti in agricoltura biologica, un impegno che mantengono tutt'ora.

In meno di 30 anni la proprietà familiare condotta da Bernard, Marlène, e, successivamente, con l'aiuto di tutta l' équipe, ha conosciuto un forte sviluppo in termini di superficie del vigneto, della gamma dei prodotti e della modernizzazione nella produzione. Oggi ci sono 31 ettari di vigneto e circa 160.000 bottiglie commercializzate all'anno in Francia e nel resto del mondo.

La perseveranza dei Delmas gli ha permesso di costruire un brand forte, uno stile singolare alleando tradizione e modernità, sempre nel rispetto dell'ambiente e delle regole di produzione biologica per un vino bio di qualità.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it



Per ottenere una delicata effervescenza della Blanquette e del Crémant de Limoux, occorre seguire un metodo complesso e rigoroso:

- VENDEMMIA MANUALE CON SELEZIONE DELLE UVE GRAPPOLO PER GRAPPOLO E SELEZIONE DEI SUCCHI;
- FERMENTAZIONE COMPLETA IN TINI DI ACCIAIO con sistema di raffreddamento integrato per controllare la fermentazione. Sarà poi grazie alla capacità di Bernard Delmas e dell'enologo miscelare accuratamente i vini estratti dalle differenti parcelle e vigneti allo scopo di ritrovare il carattere specifico e la qualità dei vini Delmas.
- SPILLATURA E PRESA DI SPUMA: l'imbottigliamento della Blanquette viene fatto con l'aggiunta del "liqueur de tirage" che apporta gli zuccheri necessari a lanciare la seconda fermentazione: la "prise de mousse". Le bottiglie riposano dai 15 ai 20 mesi in cantina.
- *REMUAGE*: le bottiglie vengono sistemate col collo rivolto verso il basso per questa operazione quotidiana che avviene con un apparecchio che le ruota meccanicamente
- *DÉGORGEMENT* E DOSAGGIO: il collo della bottiglia contenente materiale di scarto e impurità viene congelato a -20°. Quando viene stappata la bottiglia questo ghiacciolo viene espulso per la pressione del vino. Per riempire il vuoto così creato, viene aggiunto prima della tappatura un "liqueur d'expédition" che conferisce il carattere brut sec o demi sec a ciascuna cuvée.
- TAPPATURA, HABILLAGGIO, RIPOSO: Le bottiglie di Blanquette e Crémant vengono tappate con un grosso tappo di sughero e successivamente gabbiettate per contenere l'effervescenza. In seguito vengono etichettate e dopo un riposo di qualche settimana (3 mesi per il Crémant) le bottiglie possono essere messe in commercio.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it