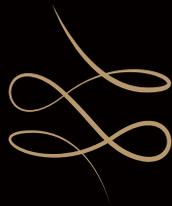


LA PROMESSE  
D'UN GRAND CRÉMANT



DOMAINE  
DELIANCE





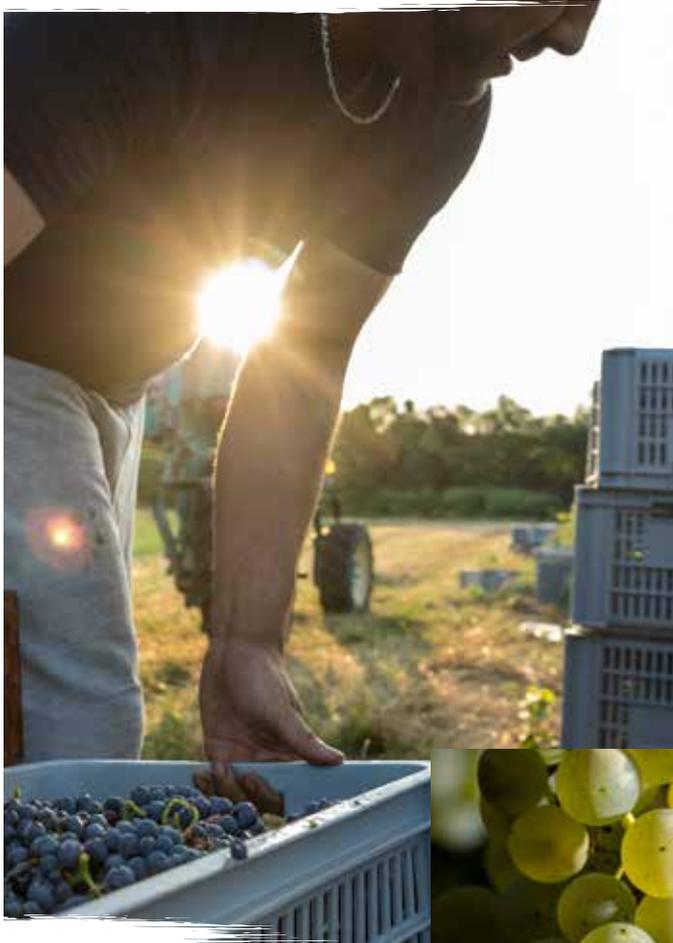
C'est par les vins effervescents  
que notre domaine a vu le jour  
dans la France d'après-guerre.  
Le crémant est l'harmonie parfaite  
du Chardonnay et du Pinot Noir  
soutenue par l'aligoté.



DOMAINE  
DELIANCE

CRÉMANTS DE BOURGOGNE

De la récolte  
à la dégustation,  
nous sommes créateurs  
de grands Crémants  
de Bourgogne.



## RÉCOLTE

*Dans toute la Bourgogne,  
la récolte des Crémants  
ouvre la période des vendanges.*

Les raisins consacrés à l'élaboration du Crémant de Bourgogne sont toujours vendangés avant les vins tranquilles. La vendange doit se faire à bonne maturité lorsque l'on obtient un équilibre parfait entre acidité et fraîcheur.

L'équilibre parfait que nous préservons à chaque étape de l'élaboration.

Le choix de la date est essentiel, et le cahier des charges de l'appellation, nous oblige à faire les vendanges manuellement. La machine est interdite.

Les raisins sont donc vendangés à la main en caisses percées, tous sont manipulés avec soin : on évite l'éclatement et la macération des baies, et ainsi, l'oxydation des jus.

L'élaboration du Crémant de Bourgogne est en marche : les raisins sont acheminés entiers au pressoir, et pressés directement.

Notre pressoir pneumatique assure un pressurage progressif, par paliers. Cette exigeante technique garantit la qualité de nos Crémants Deliance.



# VINIFICATION

## *Du jus de raisin au vin de base*

La vinification ainsi que l'élevage de nos Crémants de Bourgogne ont lieu dans notre dos caves à Dracy-le-Fort.

La fermentation s'opère en deux temps :

Dans un premier temps, la fermentation alcoolique transforme les jus de raisin en vin de base, Chardonnay, Pinot Noir ou Aligoté, serviront à l'élaboration du Crémant de Bourgogne.

Le développement optimal des arômes du Chardonnay, du Pinot Noir et de l'Aligoté demande une rigueur et un contrôle régulier pendant cette phase d'élaboration du Crémant de Bourgogne.

Après un temps, une seconde fermentation dite, la fermentation malolactique s'opère naturellement. Elle permet d'assouplir et de stabiliser le vin.

Puis les vins de base sont élevés sur lie en cuve inox durant tout l'hiver jusqu'à l'assemblage des cuvées. Cet élevage et ce soin particulier permet aux vins d'affirmer tout leur caractère.



# ASSEMBLAGE

## *La signature « Deliance ».*

Le Crémant de Bourgogne est un vin d'assemblage.

C'est cette phase d'élaboration du crémant permet d'obtenir finesse, richesse et complexité des cuvées et d'exprimer le caractère de chacun.

Après dégustation, chaque vin de base est sélectionné pour chaque cuvée. La diversité, la proportion des cépages, leurs origines, offre une palette d'arômes essentielles au caractère des Crémants Deliance.

# MÉTHODE TRADITIONNELLE

## *La prise de mousse.*

La naissance des bulles de Crémant se fait en bouteille : c'est la « méthode traditionnelle ».

La réussite de cette phase d'élaboration est déterminante pour la finesse des bulles, le respect du goût et la structure du crémant.

Embouteillées, capsulées, les bouteilles de Crémant reposent « sur lattes », entre 11°C et 12°C, à l'abri de la lumière, pendant un délai minimum de 18 mois. Certaines de nos cuvées comme le Ruban Or, peut même rester 7 ans sur latte. Il faut être patient pour obtenir l'excellence.\*



## REMUAGE & DÉGORGEMENT

*Remuage et dégorgement du crémant sont intimement liés.*

Après un temps d'élevage du crémant - de 18 mois à parfois 7 ans en fonction des cuvées -, les bouteilles sont remuées afin d'amener le dépôt dû à la fermentation dans le goulot.

Cette action, dite de remuage, précède une phase essentielle dans l'élaboration du crémant de Bourgogne : le dégorgement.

Le dépôt est éjecté : le dégorgement rend le vin clair et brillant.

Avant la pose du bouchon définitif qui clôt l'élaboration du crémant de Bourgogne on y ajoute la liqueur d'expédition afin d'ajuster le goût final du Crémant : Liqueur dont seul Julien à le secret de la recette.



La bulle fine et soyeuse est à la fois  
douce et sauvage symbole de l'harmonie  
des cépages.

# DÉGUSTATION

## *Vos sens en ébullition*

Comme les vins, à la grande famille des effervescents, les crémants de Bourgogne interpellent nos sens, tous nos sens.

Ce sont eux qui vont nous initier à leurs différences et nous apprendre à cerner leur univers. Nuances de blanc, jaune ou rose, parfums de fruits, d'épices ou de fleurs, goûts subtils, délicats, puissants... jusqu'à leur pétillance, les crémants s'expriment. Ils se présentent. Ils nous invitent à reconnaître, à associer, à nommer.

C'est le délicieux exercice de la dégustation.

## HABILLAGE ET GAMME

Revêtu d'une coiffe, d'une étiquette moderne reprenant le lien emblème de la famille, portant mention de l'appellation Crémant de Bourgogne, et d'une contre-étiquette, le Crémant Deliance peut alors être mis à la vente et dégusté sur les plus belles tables.



DOMAINE  
DELIANCE

### HORAIRES D'OUVERTURE

Lun. au Ven. : 08:30 - 12:00 / 14:00 - 18:00 – Sam. : 08:30 - 12:00 / 15:00 - 18:00

### CONTACTS

24, rue du Buet - 71640 Dracy-le-Fort

Tél. : +33 (0)3 85 44 40 59

contact@domainedeliance.com

[WWW.DOMAINEDELIANCE.COM](http://WWW.DOMAINEDELIANCE.COM)