



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2007

AOC Champagne Grand Cru (France)

Un grand Champagne est d'abord un grand vin. Tel est le défi fondateur de la Maison Delamotte et celui de sa maison soeur, le mythique Champagne Salon, situés au Mesnil-sur-Oger, grand cru de la Côte des Blancs.

PRÉSENTATION

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.

LE MILLÉSIME

Rien ne s'est passé comme prévu en 2007 : un hiver très doux, un avril exceptionnellement chaud, enfin un début d'août froid et pluvieux mais qui s'achève sur un soleil éclatant et soudain accélère la maturation des raisins. Le suspense est à son comble et il faut veiller au grain : observer, goûter, surveiller, décider sans états d'âme l'instant idéal de la récolte. Résultat : des vendanges précoces qui débutent le 30 août pour le chardonnay. Des grappes saines, présentant un bon équilibre entre le degré d'alcool et l'acidité, sont rentrées des quatre villages que chérit Delamotte : Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger, Cramant, tous grands crus de la Côte des Blancs. Le millésime est là, Delamotte Blanc de blancs 2007, le savoir-faire conduisant à l'excellence d'un vin dont la grâce fera naître le plaisir de l'instant.

CÉPAGES

Chardonnay : 100%

SERVICE

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.

DÉGUSTATION

Sous le signe de l'exception... Une exception qui est la règle, et cette règle, qui fait foi, c'est le style Delamotte. L'apparence dit, chez ce millésime 2007, sa nature profonde : l'or doux aux reflets verts, la brillance, accentuée par de fines bulles abondantes et régulières, signature de la Maison Delamotte, annoncent le nez, franc et pur – pénétrante bouffée de fleurs blanches, fleurs d'oranger et jasmin, fraîcheur d'une touche mentholée et tendresse généreuse de la poire williams. Une explosion d'arômes, la grâce qu'offrent à leur meilleur les chardonnays de la Côte des Blancs. En bouche, le style Delamotte se révèle développé, amplifié dans sa complexité, son élégance, son excellence : la puissance, au long de la dégustation, d'un vin mûr et frais, la délicatesse du miel bousculée par des touches d'agrumes atteignent, avec assurance, à l'harmonie et à l'équilibre idéal qui font du Delamotte Blanc de blancs 2007 un séducteur, et pour longtemps. Car, après six années sur lies dans les caves Delamotte, il gardera, affûtera même son charme jusque dans un avenir... situé au-delà de 2030, c'est dire.

1/2





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2007

AOC Champagne Grand Cru (France)

ACCORDS METS-VINS

À l'apéritif, il aimera des lamelles de Jambon Iberico, des éclats de vieux Parmesan, des radis croquants, rien de brutal, des mets exquis, la légèreté lui sied bien. À table, une fricassée de girolles et son œuf mollet, des langoustines tièdes au beurre salé, toujours des merveilles. Jusqu'à la tarte aux poires et aux abricots, pour une fois.

