



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014

Sélectionné pour son équilibre et son avenir prometteur, Delamotte Blanc de Blancs millésimé s'inscrit dans la lignée des grands vins de garde en offrant aux gourmets les meilleurs accords mets et Champagne.



LE MILLÉSIME

Après un automne et un hiver doux et pluvieux, le débourrement de la vigne est très précoce. Un temps magnifique s'installe au printemps, l'insolation bat des records et la sécheresse s'impose.

La fleur s'épanouit dans un contexte favorable début Juin. Toutefois, la raréfaction des précipitations fait espérer la pluie. Et l'on va être servi !

Le changement de décor est total au cours de l'été : il pleut abondamment et le mois d'août se voit même gratifier de températures automnales.

Il faut attendre Septembre pour voir revenir un temps chaud, ensoleillé et surtout très sec. Des conditions idéales à la maturation du raisin. Le chardonnay prospère, montant en puissance jusqu'au jour de la cueillette qui démarre le 11 Septembre pour les grands crus de la Côte des Blancs.

Épargnés par les foyers parasites qui se sont développés ici et là en Champagne, nos Chardonnays présentent des poids de grappes exceptionnels - plus de 150 grammes - , un rendement confortable, une acidité bien marquée et une maturité optimale.

La météo déroutante de la campagne viticole n'aura pas eu raison de la longue carrière qui attend Delamotte Blanc de blancs 2014.

TERROIR

De Cramant au Mesnil-sur-Oger en passant par Avize et Oger mais aussi Chouilly et Oiry, c'est le terroir de la Côte des Blancs. Sa situation est l'une des richesses de la maison.

Cette terre crayeuse, sa flore et ses vignes exposées à flancs de coteaux donnent au raisin son caractère exceptionnel et offrent des champagnes délicats et constants.

Revendiquer ce terroir, en tirer le meilleur dans un respect total de la vigne et de l'environnement, c'est ça l'esprit Delamotte.

VINIFICATION

Les vins du Mesnil-sur-Oger (belle acidité, pureté, minéralité crayeuse, salins et salivants, longilignes), Avize (équilibre et structure), Oger (chaleur, ampleur, générosité, présence du fruit), enfin Cramant (minéralité aux notes fumées), Chouilly (charpente, longueur) et Oiry (douce acidité et rondeur), forment un sextuor d'excellence, transcendé dans l'assemblage de ce Delamotte Blanc de blancs 2014.

ELEVAGE

Vieilli sur lies pendant six longues années, - qui ne sont rien à côté du pouvoir de garde de ce vin - puis dégorgé au premier trimestre 2021, on le déguste enfin.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

SERVICE

On l'aime frais, autour de 8 °C, servi dans un verre à vin élégant de type tulipe.

DÉGUSTATION

Sa robe or pâle aux reflets verts fait briller le fin cordon de bulles qui remonte dans le verre à la surface du disque. Au nez, le vin ne trahit pas ses origines nobles, son bouquet est énergique, pur, droit et profond, un caractère bien trempé !

On apprécie son attaque franche, sa bouche fraîche et sa minéralité qui fait saliver.

Les gourmands ne sont pas en reste : rondeur du fruit et notes briochées explosent dans une finale qui laisse rêveur.





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014



ACCORDS METS-VINS

On l'apprécie dès aujourd'hui en ouverture d'un bon repas, avec quelques gougères.

Et pour sortir des sentiers battus, il est un accord étonnant à l'apéritif : quelques croquants ris de veau à la plancha lui répondent du tac au tac.

Mais c'est à table qu'il dévoile toutes les facettes de sa complexité. L'oursin de mer excite ses notes iodées, l'accord est tout en légèreté, très aérien.

Il réveille les goûteurs agnolottis de viande piémontaise les gougères à l'arrivée du Parmigiano Reggiano, tout en gourmandise.

Les plus audacieux se laisseront tenter par un tartare de bœuf Wagyu à l'huître Tarbouriech, un accord terre et mer insolite, expression parfaite de la richesse de Delamotte Blanc de blancs 2014.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

