



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte, Blanc de Blancs Collection 2007



Une sélection des plus grands millésimes Delamotte ont poursuivi leur vieillissement dans les caves de la maison. Dégorgés à la demande, après minimum 15 ans d'élevage sur lies, ces vins dits de "Collection" se présentent dans leur plénitude et conservent fraîcheur et éclat, assagis par les années. Ces cuvées spéciales sont ensuite étiquetées à la main. Les bouteilles, récemment dégorgées, sont habillées d'une plaque de métal noire et or, pour les distinguer de la version millésimée sortie originellement.

PRÉSENTATION

Dans sa version Collection, Delamotte Blanc de Blancs 2007 affiche une plénitude bien assumée. Les reflets verts de sa robe dans la jeunesse ont laissé place à un or éclatant. Épanoui, son bouquet délivre les promesses du millésime que le temps a révélées : de puissantes senteurs d'agrumes confits exhalent du verre et invitent à la gourmandise. Comment leur résister ? La dégustation confirme les attentes suscitées par son bouquet enivrant ; telle une flèche tirée à l'arc atteint sa cible sans faillir, sa bouche est restée impeccablement droite et intacte, empreinte d'une acidité certes assagie mais toujours aussi vaillante. Et autour de ce joyau tout en longueur, c'est un ballet ininterrompu d'arômes savoureux, brioche dorée, pâtes de fruits confits, coing, kumquat, pointes torréfiées et touches de caramel au beurre salé... mêlés aux notes crayeuses salivantes, signature des Blanc de Blancs Delamotte.

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.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: moins de 3 g/l

ACCORDS GOURMANDS

On ne saurait que trop recommander sa compagnie à table autour de mets élaborés voire sophistiqués, tant sa complexité lui permet d'embrasser de nombreux accords. Du bar de ligne en croûte de sel au cromesquis de ris de veau au foie gras en passant par un tartare de veau au caviar, tout lui sied à merveille s'il est servi autour de 10°C dans un verre qui le laisse respirer, comme un grand vin blanc !

