



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs Collection 2002



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.

LE MILLÉSIME

2002 : Une récolte de grande qualité...

... Qui laisse supposer un millésime à venir. Un hiver rigoureux s'installe, notamment venteux et très pluvieux jusqu'à mi-mars. Lui succède un climat chaud, sec et ensoleillé qui privilégie une floraison rapide. L'été se révèle contrasté entre périodes pluvieuses fraîches et cycles secs et chauds. Les vendanges sont ponctuées par des amplitudes thermiques importantes entre le jour et la nuit, ce qui favorise la concentration des sucres et la qualité sanitaire des grappes.

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: moins de 3 g/l

SERVICE

Rafraîchissez ce vin légèrement, autour de 10°C et servez le dans un verre à vin blanc.

DÉGUSTATION

Delamotte Blanc de Blancs Collection 2002 est un vin d'une extrême subtilité, mêlant la puissance à l'équilibre. Son délicieux nez de fleur d'oranger laisse place à une bouche fine et généreuse. Entre onctuosité et volupté, aux doux arômes de madeleine s'unissent les agrumes confits, pour atteindre une structure parfaite, toute en longueur.

ACCORDS GOURMANDS

A associer sans conteste avec des mets fins et des produits gourmets. La Poularde de Bresse à la crème pour une recette festive, ou plus simplement, des saint-jacques en carpaccio, un jambon Ibérico. Le fameux risotto crémeux aux truffes révélera aussi à merveille les arômes singuliers de ce vin si délicat.

