



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2012

Sélectionné pour son équilibre et son potentiel de garde, 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.

VIDÉO DE PRÉSENTATION

https://www.youtube.com/watch?v=goebo_LuHHo

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.

À LA VIGNE

L'année 2012 aura vu se succéder à la vigne, de Janvier à Juin, la quasi-totalité des incidents climatiques les plus redoutés en Champagne : gel d'hiver, gel de printemps, précoce puis tardif, pluies diluviennes, orages de grêle, coup de froid pendant la floraison. La stabilité s'installe mi-juillet avec un vrai temps estival. Et la maturation en profite. Elle s'enclenche à la mi-août avec une dynamique soutenue et régulière jusqu'aux vendanges qui débutent sur la Côte des Blancs le 17 septembre. Faibles rendements riment en 2012 avec excellente qualité. Les chardonnays rentrés, les pronostics d'un grand millésime se profilent. Le temps leur donnera raison.

VINIFICATION

À chacun son style. Au Mesnil-sur-Oger (20 %), l'acidité, la pureté et la minéralité crayeuse. À Avize (20 %), l'équilibre et la structure. À Oger (20 %), la chaleur, l'ampleur et la générosité. À Cramant, la minéralité fumée. À Chouilly, la charpente et la longueur. Enfin à Oiry, l'acidité et la rondeur. Chaque fief a sa partition qui, exécutée de concert, transcende ce Delamotte Blanc de blancs 2012. Il aura vieilli sur lies pendant six longues années. Ce n'est pas grand-chose en regard du pouvoir de ce vin.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

SERVICE

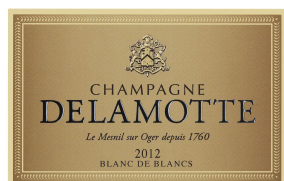
On l'aime frais, autour de 8 °C, servi dans un verre à vin élégant de type tulipe.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Dans le verre, il montre tout d'abord son impatience : fines et vives, les bulles s'empressent de composer une délicate couronne au-dessus de l'or très pâle de la robe. Au nez, il dégage une irrésistible sensation de fraîcheur. On peut distinguer des arômes de citron, de bonbon anglais, de litchi... légèrement enrobés par des notes de fleurs blanches. En bouche, le contact est à la fois tranchant et crémeux et se prolonge par une longue finale minérale, ponctuée par un zeste d'orange amère.



Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille			Barcode Carton		
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
	6	70				10.6					

1/3

Champagne Delamotte
7 Rue de la Brèche d'Oger - CS 40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-delamotte.com



NI0BAF

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2012



ACCORDS GOURMANDS

Une poularde demi-deuil à la mousseline truffée, un camembert ou un brie à la truffe. Et pourquoi pas un velouté de cèpes en cocotte lutée ?

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

91/100

"A fresh and creamy version, featuring a tang of salinity, layered with pear, kiwifruit, green almond and lime blossom notes. Not a powerhouse, but an elegant crowd-pleaser. Disgorged June 2019. Drink now through 2024."

Wine Spectator, 30/11/2019

JAMES SUCKLING.COM

93/100

"A beautiful and rich blanc de blancs with cooked-apple and lemon aromas and flavors and just the right amount of lemon tart and pie crust. Full-bodied. Layered and flavorful. Drink now."

James Suckling, 02/09/2019

drinks business

Gold Medal

The Drinks Business, 28/11/2019



94+

"A worthy successor to the super 2008, Delamotte's 2012 Blanc de Blancs is performing very well—despite the fact that it was disgorged as recently as June 2019. Opening in the glass with aromas of citrus oil, dried white flowers, smoke and wheat toast, it's medium to full-bodied, deep and concentrated, with a bright girdle of acidity, well-integrated dosage and a fine mousse, the muscularity of the vintage rendered with uncommon finesse. While this is quite expressive for such a recently disgorged vintage Delamotte, the rewards of even only a few years' patience will be considerable."

Wine Advocate, 30/08/2019



16,5/20

"Tiny bead. Very straight and fine and refreshing. A little riper and softer than some of the archetypes but certainly easy to like. Quite long."

Drink 2019-2028."

Jancis Robinson, 20/06/2019

bettane + desseave

18,5/20

Guide Bettane et Desseave des vins de France, 01/01/2020

Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille				Barcode Carton	
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
	6	70				10.6					

2/3

Champagne Delamotte
7 Rue de la Brèche d'Oger - CS 40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-delamotte.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



NI0BAF



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2012



94/100

"Delamotte's 2012 Brut Vintage is rich, creamy and super-expressive. Dried pear, white flowers, chamomile and mint are some of the notes that grace this exquisite understated Blanc de Blancs. The 2012 offers terrific depth and textural resonance in a creamy, expressive style that captures the radiant personality of the year and the understated, quiet voice that is such a Delamotte signature."

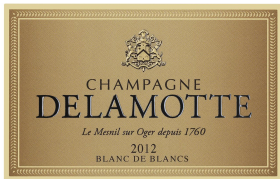
Antonio Galloni, Vinous, 24/07/2019



93/100

"Since the house is based in Le Mesnil-sur-Oger on the Côte des Blancs, it is hardly surprising that this vintage wine is pure Chardonnay. It is relatively young and tight, with crisp citrus shot through by tangy acidity. Drink from 2022"

Wine Enthusiast, 01/12/2019



Type de bouteille			Code article			Barcode bouteille			Barcode Carton		
Contenance (ml)	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
	6	70				10.6					

3/3

Champagne Delamotte
7 Rue de la Brèche d'Oger - CS 40006, 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tel. +33(0)3.26.57.51.65 - champagne@salondelamotte.com
champagne-delamotte.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



NI0BAF