



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 en offrant aux gourmets les meilleurs accords mets et Champagne.



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.

A 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.

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.

ACCORDS METS-VINS

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 ?

