



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2012

Seleccionado por su riqueza y su aptitud para la guarda, Delamotte Blanc de Blancs Millésimé pertenece al selecto club de los grandes vinos y promete grandiosos maridajes a los amantes de la buena mesa.

VIDEO DE PRESENTACIÓN

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

VENDIMIA

Entre enero y junio del año 2012, las viñas están a merced de casi todos los fenómenos meteorológicos más temidos en la región de Champaña: heladas invernales y primaverales, primavera primero precoce y después tardía; lluvias torrenciales; tormentas de granizo, y una ola de frío durante la floración. Pero en el mes de julio llega finalmente la estabilidad y se asienta un clima veraniego que beneficia a la maduración. Esta se inicia a mediados de agosto y mantiene un ritmo sostenido y regular hasta la vendimia, que empieza en la Côte des Blancs el 17 de septiembre. El 2012 es un año de rendimientos escasos y con mucha calidad. Terminada la cosecha de la uva chardonnay, empiezan a perfilarse los pronósticos de una gran añada, unos pronósticos que el tiempo ha confirmado.

TERRUÑO

El terroir de la Côte des Blancs se extiende de Cramant a Mesnil-sur-Oger, pasando por Avize y Oger, y de Chouilly a Oiry. Su ubicación es uno de los grandes activos de Delamotte. Los suelos calizos, la flora y los viñedos en pendiente contribuyen al carácter excepcional de las uvas de esta tierra y permiten obtener champagnes delicados y de calidad constante. Reivindicar este terroir y sacar lo mejor de él respetando la vid y el medioambiente, esa es la esencia de Delamotte.

ELABORACIÓN DEL VINO

Cada cual aporta su estilo: Mesnil-sur-Oger (20%), la acidez, la pureza y la mineralidad de la caliza; Avize (20%), el equilibrio y la estructura; Oger (20%), el calor, la amplitud y la generosidad; Cramant, la mineralidad y el ahumado; Chouilly, el armazón y la persistencia; y Oiry, la acidez y la redondez. Todas estas notas, combinadas con armonía, componen Delamotte Blanc des Blancs 2012. Los seis años de crianza sobre lías no parecen muchos si tenemos en cuenta la complejidad de este vino, muy rico y concentrado, pero etéreo e, incluso, generoso. Estamos ante un champagne con la suprema elegancia de un vino de guarda.

UVAS

Chardonnay 100%

SERVICIO

Fresco sin llegar a estar frío (a unos 8°C) y servido en una copa tulipa.

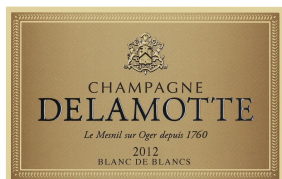
POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

Más de 15 años

DEGUSTACIÓN

En la cata, antes que nada, muestra su impaciencia en la copa: sus burbujas, finas y vivaces, se apresuran a componer una delicada corona sobre el oro muy pálido que lo viste. En nariz, desprende una irresistible sensación de frescor. Se pueden distinguir aromas de limón, de caramelo inglés, de lichi... ligeramente envueltos en notas de flores blancas. En boca, la entrada es a la vez contundente y cremosa, y se prolonga en un largo final mineral que concluye con un punto de naranja amarga. Es, en definitiva, un champagne con una gran energía, un perfecto exponente de la añada 2012.

MARIDAJES





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2012

La trufa es su gran aliada, tanto en platos muy elaborados, como un ave "demi deuil" con muselina de trufa, o sencillos, como un camembert o un brie a la trufa. Combina tambien a perfección con un velouté de setas boletus, por ejemplo.

COMENTARIOS Y PREMIOS RECIBIDOS

91/100

Wine Spectator

"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

Gold Medal

**drinks
business**

The Drinks Business, 28/11/2019

Robert Parker
WINE ADVOCATE

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

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

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

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

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."

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

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE



NI0BAS



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2012

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

