



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2018

Sélectionné pour son équilibre et son avenir prometteur, 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.

LE MILLÉSIME

Arrosée par une pluviométrie record, la Champagne voit ses sols gorgés d'eau au sortir de l'hiver. Sur la Côte des Blancs, la craie fait ses réserves et emmagasine jusqu'à 600 litres d'eau par mètre cube! Un trésor pour la vigne qui lui sera d'une aide précieuse au cours de la campagne viticole.

Après l'épisode gelées, froid et neige de fin février – début mars, le mercure se met à remonter doucement mais sûrement laissant le champ libre à une végétation qui démarre en fanfare. La douceur laisse bientôt place à une chaleur précoce, accélérant la croissance de la vigne jusqu'à la pleine fleur du chardonnay le 30 mai. Insolation soutenue et chaleur se poursuivent tout l'été et la sécheresse s'installe pour une période si longue qu'elle n'avait encore jamais été observée en Champagne, même en 2003. Certes visible, la sécheresse reste surtout apparente en surface, car sous ses pieds, la plante dispose d'un réservoir d'eau salvateur qui l'accompagne toute la saison, quelle aubaine !

Sans surprise, l'heure de la récolte sonne dès le 27 août au Mesnil-sur-Oger et fait apparaître des murs de raisins non seulement d'une taille et d'un poids inégalés (175 grammes pour les grappes de chardonnays !) mais aussi d'une qualité sanitaire irréprochable sur 100% des parcelles ! Du jamais vu.

Le millésime affiche un degré potentiel au-delà de 10 % vol et une acidité dans la moyenne basse, qui ne lui enlèvera pourtant rien de sa fraîcheur et de son élégance. Ces conditions rappellent celles du millésime 1976, l'abondance de fruits en plus.

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.

VINIFICATION

Les vins du Mesnil-sur-Oger (belle acidité, pureté, minéralité crayeuse, salins et salivants, longilignes), Avize (équilibre et structure), Oger (chaleur, ampleur, générosité, présence du fruit), enfin Cramant (minéralité aux notes fumées), Chouilly (charpente, longueur) et Oiry (douce acidité et rondeur), forment un sextuor d'excellence, transcendé dans l'assemblage de ce Delamotte Blanc de blancs 2018.

ÉLEVAGE

Dégorgé dans sa quatrième année, il continue d'afficher sa précocité et brûle dorénavant et déjà de se dévoiler au monde en quête de reconnaissance. Porté par la fougue de la jeunesse, le charme du millésime agit sur-le-champ.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 5 g/l





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2018

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

L'or blanc de sa robe est réhaussé d'un fin cordon de mousse persistant.

Le nez, largement dominé par le fruit, s'ouvre sur des notes de poires williams et de zestes d'agrumes. Au contact de l'oxygène, le bouquet s'affine et laisse échapper des notes subtiles d'aubépine, de noisette fraîche et d'épices douces.

Quelle invitation au plaisir des sens !

L'attaque franche de la bouche reflète fidèlement le terroir crayeux et minéral d'origine en introduisant une pointe citronnée. Puis le corps du vin s'épanouit en un feu d'artifice de fruits d'été où se rencontrent le juteux de la pêche de vigne, le croquant des noisettes torréfiées et la douceur de tout un verger. La tendresse et l'opulence du vin laissent place à une fin de bouche qui n'en finit plus de s'étirer, noblesse du terroir oblige !

ACCORDS GOURMANDS

Eminemment gastronomique, ce vin a tout d'un grand. Il nous surprend déjà sur de délicats

« dim sum », ces délicieuses bouchées vapeur cantonaises farcies aux fruits de mer.

Son approche directe lui assure structure et élégance sur un ceviche de dorade au leche de tigre.

Sa maturité lui permet même de s'affirmer dorés et déjà sur de grands classiques de la cuisine française comme le spectaculaire Oreiller de la belle Aurore ; ce savant assemblage de viandes et gibiers cuisinés à la truffe noire qu'encercle une pâte au feuilletage croustillant. Quel mets saurait lui résister ?

