



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2018

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.

VENDIMIA

Regados por precipitaciones récord, los suelos de la región de Champagne rebosan de agua al final del invierno. En la Côte des Blancs, la creta acumula sus reservas, almacenando hasta 600 litros de agua por metro cúbico! Un tesoro para la viña que le será de gran ayuda durante la campaña vitivinícola. Tras los episodios de heladas, frío y nieve de finales de febrero y principios de marzo, el mercurio va subiendo de nuevo suavemente, pero sin duda dejando vía libre a un despegue de la vegetación por todo lo alto. Esa suavidad pronto da lugar a un calor precoz, acelerando el crecimiento de la viña hasta la plena flor del chardonnay el 30 de mayo. La insolación constante y el calor se mantienen durante todo el verano, y la aridez se instala durante un periodo largo como nunca antes se había visto en la Champagne, ni siquiera en 2003. Si bien resulta evidente, la aridez es visible sobre todo en la superficie puesto que, bajo sus pies, la planta dispone de un depósito de agua de salvación que la acompañará durante toda la temporada, ¡una gran suerte! Como era de esperar, la hora de la cosecha llega a Le Mesnil-sur-Oger desde el 27 de agosto, con montañas de uvas no solo de un tamaño y peso inigualables (175 g para los racimos de chardonnay!), isino también de una calidad sanitaria inmejorable en el 100 % de las parcelas! Algo nunca visto. La añada muestra una graduación potencial superior al 10 % vol. y una acidez media-baja, que a pesar de ello no le restará en absoluto frescura y elegancia. Estas condiciones recuerdan a las de la añada de 1976, pero con la abundancia de frutas.

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

Los vinos de Mesnil-sur-Oger (hermosa acidez, pureza, mineralidad calcárea, salina y salivosa, larga duración), Avize (equilibrio y estructura), Oger (calidez, plenitud, generosidad, presencia de fruta), finalmente Cramant (mineralidad con notas ahumadas), Chouilly (estructura, longitud) y Oiry (suave acidez y redondez), forman un sexteto de excelencia, trascendido en el ensamblaje de este Delamotte Blanc de Blancs 2018.

CRIANZA

Degollado en su cuarta añada, sigue haciendo gala de su precocidad, deseoso de lanzarse al mundo en busca de reconocimiento. Movido por el ardor de la juventud, el encanto de esta añada surte efecto de inmediato.

UVAS

Chardonnay 100%

ESPECIFICACIONES

Dosage: 5 g/l

SERVICIO

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

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

Más de 15 años





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2018

DEGUSTACIÓN

Su tonalidad oro blanco se ve realzada por un fino cordón de espuma persistente. En nariz, muy dominado por las frutas, se abre con notas de pera Williams y de corteza de cítricos. Al contacto con el oxígeno, el bouquet se refina y desprende notas sutiles de espino, avellana fresca y especias dulces. ¡Toda una provocación para los sentidos!

El ataque abierto en la boca refleja fielmente el terreno gredoso y mineral de procedencia, introduciendo una pizca de limón. Entonces, el cuerpo de vino se abre en un espectáculo de fuegos artificiales de frutas de verano, que combina la jugosidad del melocotón de viña, el toque crujiente de las avellanas tostadas y el dulzor de toda una huerta. La ternura y opulencia del vino dan paso a un final en boca que se prolonga hasta el infinito. ¡No es para menos, dada la nobleza de la tierra!

MARIDAJES

Este vino, eminentemente gastronómico, tiene todas las cualidades de los grandes vinos. Sorprende ya con los delicados dim sum, esos deliciosos raviolis al vapor cantoneses rellenos de marisco. Su ataque directo garantiza estructura y elegancia con un ceviche de dorado con leche de tigre. Su madurez ya le permite incluso consagrarse como complemento a los grandes clásicos de la cocina francesa, como el espectacular pastel de carne Oreiller de la belle Aurore: esta sabia combinación de caza y otros tipos de carne cocinados con trufa negra, envuelta en una masa crujiente. ¿Qué plato podría resistirsele?

Los más atrevidos se verán tentados por un tartare de ternera de Wagyu acompañado de ostras de Tarbouriech, una inusual combinación de tierra y mar donde la añada expresa su versatilidad a la perfección.

