



# CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

## Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2008

Sélectionné pour sa richesse 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

Oui, l'hiver a été doux, le printemps, froid et pluvieux et le début juin glacial, alors qu'a débuté la floraison qui décide de l'avenir. On a craint les accidents de coulure et de millerandage, redoutables maladies de la vigne. Les vigneron ont attendu... et juin a finalement basculé dans l'été : les raisins seront de belle taille et on peut prévoir la date de la vendange. Un mois d'août superbe le confirmera. Le chardonnay a prospéré, montant en puissance jusqu'au jour de la cueillette à la mi-septembre, sur la Côte des Blancs, l'assurance d'une année exceptionnelle, 2008. Le début d'une attente qui sera longue.

### 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 2008. Il aura vieilli sur lies pendant neuf longues années. Ce n'est pas grand-chose en regard du pouvoir de ce vin. Sa richesse n'égale que sa concentration et pourtant il est aérien. On le découvre même généreux...Suprême élégance de vin de garde !

### CÉPAGES

Chardonnay 100%

### SERVICE

On l'aime comment ? Frais sans être froid (autour de 8 °C) et servi dans un verre à vin élégant de type tulipe.

### DÉGUSTATION

Il est pâle comme une aube d'été. Au nez, il est franc, pur, droit, profond, un grand caractère. En bouche, il est précis, sa minéralité tendue, asséchante, fait saliver, alliance des contraires. Il délivre des arômes gourmands de brioche sortant du four.

### ACCORDS METS-VINS

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

