



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014

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.

VIDÉO DE PRÉSENTATION

https://www.youtube.com/watch?v=pW_GghdE5AI

LE MILLÉSIME

Après un automne et un hiver doux et pluvieux, le débourrement de la vigne est très précoce. Un temps magnifique s'installe au printemps, l'insolation bat des records et la sécheresse s'impose.

La fleur s'épanouit dans un contexte favorable début Juin. Toutefois, la raréfaction des précipitations fait espérer la pluie. Et l'on va être servi !

Le changement de décor est total au cours de l'été : il pleut abondamment et le mois d'août se voit même gratifier de températures automnales.

Il faut attendre Septembre pour voir revenir un temps chaud, ensoleillé et surtout très sec. Des conditions idéales à la maturation du raisin. Le chardonnay prospère, montant en puissance jusqu'au jour de la cueillette qui démarre le 11 Septembre pour les grands crus de la Côte des Blancs.

Épargnés par les foyers parasites qui se sont développés ici et là en Champagne, nos Chardonnays présentent des poids de grappes exceptionnels - plus de 150 grammes - , un rendement confortable, une acidité bien marquée et une maturité optimale.

La météo déroutante de la campagne viticole n'aura pas eu raison de la longue carrière qui attend Delamotte Blanc de blancs 2014.

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 2014.

ÉLEVAGE

Vieilli sur lies pendant six longues années, - qui ne sont rien à côté du pouvoir de garde de ce vin - puis dégorgé au premier trimestre 2021, on le déguste enfin.

CÉPAGES

Chardonnay 100%

SPÉCIFICATIONS

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

SERVICE

On l'aime frais, autour de 8 °C, servi dans un verre à vin élégant de type tulipe.





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014



POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Sa robe or pâle aux reflets verts fait briller le fin cordon de bulles qui remonte dans le verre à la surface du disque. Au nez, le vin ne trahit pas ses origines nobles, son bouquet est énergique, pur, droit et profond, un caractère bien trempé !

On apprécie son attaque franche, sa bouche fraîche et sa minéralité qui fait saliver.

Les gourmands ne sont pas en reste : rondeur du fruit et notes briochées explosent dans une finale qui laisse rêveur.

ACCORDS GOURMANDS

On l'apprécie dès aujourd'hui en ouverture d'un bon repas, avec quelques gougères.

Et pour sortir des sentiers battus, il est un accord étonnant à l'apéritif : quelques croquants ris de veau à la plancha lui répondent du tac au tac.

Mais c'est à table qu'il dévoile toutes les facettes de sa complexité. L'oursin de mer excite ses notes iodées, l'accord est tout en légèreté, très aérien.

Il réveille les goûteurs agnolottis de viande piémontais et explose de saveurs à l'arrivée du Parmigiano Reggiano, tout en gourmandise.

Les plus audacieux se laisseront tenter par un tartare de bœuf Wagyu à l'huître Tarbouriech, un accord terre et mer insolite, expression parfaite de la richesse de Delamotte Blanc de blancs 2014.

PRESSE & RÉCOMPENSES



94/100

William Kelley, Wine Advocate, 01/12/2022



94/100

Yohann Castaing, Decanter, 01/12/2022



94/100

Antonio Galloni, Vinous, 01/12/2022



94/100

James Suckling, 01/12/2022



92/100

Alison Napjus, Wine Spectator, 01/12/2022



93/100

Wine Enthusiast, 01/12/2022



94/100

"The 2014 Champagne Blanc de Blancs Brut is fresh and precise, with aromas of vibrant green apple, pleasant reduction with flint, and delicate 2/3





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014



smoke, citrus blossoms, and wet stone. The transition to the palate is seamless and linear, with crisp and crunchy green fruit, and is electric with lime candy, a refined mousse, and a chalky texture. It warrants more time before opening, but it is delicious and refreshing now. Drink over 2023-2043.*

Audrey Frick, Jeb Dunnuck, 10/11/2022

Golden medal

The Drinks Business, 28/03/2022

drinks
business

