



# CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

## Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2012

ふくよかで長期熟成のポテンシャルを持つドゥラモット、ブランド ブランのヴィンテージは、料理と最高のペアリングを楽しむ美食家のための逸品です。

### 紹介映像

[https://www.youtube.com/watch?v=goeb0\\_LuHH0](https://www.youtube.com/watch?v=goeb0_LuHH0)

### ヴィンテージ

2012年1月から6月は、厳冬、春に降りた霜、季節はずれの豪雨、あられ混じりの雷雨、開花の時期の寒気など、シャンパーニュ地方に存在する限りの天変地異を立て続けに目の当たりにしました。落ち着きを取り戻したのは7月半ば、本当の夏が到来してからです。その後、ブドウの成熟は見事に進み、8月中旬からコート デ ブラン地区でブドウの収穫が始まる9月17日まで、順調な成長ぶりをみせました。2012年のヴィンテージは、ブドウ収穫量の少なさがもたらした質の高さが特徴です。シャルドネには、偉大なヴィンテージとなる兆しがはっきりと見えていました。この後、熟成していく時間がそれをさらに証明してくれることでしょう。

### テロワール

アヴィーズ、オジェ、シュイイ、オワリーを通る、クラマンからメニル シュール オジェまで続くコート デ ブラン地方の丘陵に、ドゥラモットのブドウ畑が広がります。この地理的条件が、ワインに豊かさをもたらすのです。当地方の白亜質土壌、植物相、丘陵斜面に広がるブドウ畑といった特色が優れたブドウを生み出し、デリケートで揺るぎのない味わいのシャンパーニュに昇華されます。私たちは、ブドウ畑と周囲の環境を大切にしながら、テロワールの特性が最大限に表現された最良のシャンパーニュを結実できるよう尽力しています。

### 醸造

各区画で収穫されたブドウは、それぞれ独自のスタイルを持っています。メニル シュール オジェ(20%)は酸味、ピュア、白亜質石灰のミネラル感。アヴィーズ(20%)はバランス、骨格。オジェ(20%)は、温和さ、豊潤、コク。クラマンはスモーキーなミネラル感。シュイイは骨格と持続力。オワリーは酸味とまろやかさ。それぞれが各自の楽譜を携えて共演することで、ブランド ブラン 2012年は優れた作品に仕上がりました。澱熟成には6年もの年月が費やされましたが、そんな長い時間もその成果を思うと納得がいきます。

### ブドウ品種

Chardonnay 100%

### サービス

冷やしすぎないフレッシュな温度(8度前後)で、チューリップ型のエレガントなワイングラスに注ぎます。

### 熟成能力

15年以上

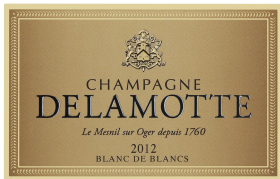
### テイasting

グラスに注いだ瞬間から、もう待ちきれません。繊細ながらも活力に溢れた泡が、白金のドレスの上に優美な冠を描こうとでもいうように湧き上がります。香りは極上のフレッシュ感の中で、レモン、英国のキャンディー、ライチといったアロマが共存し、それらはほんのりと白い花の香りのベールに包まれています。

鋭く鮮烈でありながらもクリーミーな口当たりの後には、オレンジの皮の苦味のビートがきいた、ミネラル感のある余韻が続きます。2012年のヴィンテージを完璧に象徴した、精気みなぎるシャンパーニュです。

### 料理との組み合わせ

ワインの力強い持ち味に合わせるためには、舌をうならせるすぐれたマッチングを追求するだけの価値があるでしょう。トリュフをつめた若鶏にトリュフ入りホワイトソースを添えた料理などが最適ですが、ごくシンプルに、トリュフ入りのカマンベールや同様のブリーでも最高です。トリュフがない場合、セップ茸のヴルーテ、ココットパイ皮包みをお勧めします。

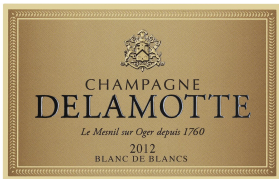




# CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

## Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2012



### レビュー&受賞歴

#### Wine Spectator

91/100

""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

#### JAMESUCKLING.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

#### drinks business

Gold Medal

The Drinks Business, 28/11/2019



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



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 + desseauve

18,5/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/01/2020



94/100

""Delamottes 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.""

Antonio Galloni, Vinous, 24/07/2019



93/100

""Since the house is based in Le Mesnil-sur-Oger on the Cote des Blancs,





# CHAMPAGNE DELAMOTTE

*Le Mesnil sur Oger depuis 1760*

## Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2012



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

