



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs Collection 2008



Une sélection des plus grands millésimes Delamotte ont poursuivi leur vieillissement dans les caves de la maison. Dégorgés à la demande, après minimum 15 ans d'élevage sur lies, ces vins dits de "Collection" se présentent dans leur plénitude et conservent fraîcheur et éclat, assagis par les années. Disponibles en bouteilles et en magnums, les flacons revêtent un habillage noir et or d'une grande distinction qui les différencie de leur apparence d'origine lors du premier dégorgement en 2017.

PRÉSENTATION

2008 marque un tournant dans l'histoire de la maison. Pour la première fois dans l'assemblage de notre Blanc de Blancs millésimé, les six grands crus de la Côte des Blancs sont mis à l'honneur : Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger, Cramant, Chouilly et Oiry. La critique se révélera unanime : la Maison Delamotte a créé un champagne de légende.

Après 15 années passées sur lies, Delamotte Blanc de Blancs Collection 2008, parfaite incarnation de la splendeur de la Côte des Blancs, brille de mille feux. Surnommé dès ses débuts le « Roi-Soleil », ce champagne révèle une nouvelle dimension de puissance et d'élégance, véritable monstre de beauté et de style, digne de son surnom royal.

D'une pureté minérale inouïe, ce roi des vins a conservé son caractère entier. Toujours très marqué par le registre maritime, il séduit par ses arômes d'iode, de coquillages et de pierre à fusil. À l'aération, une effervescence croustillante libère des arômes gourmands de pâte sablée bien dorée dont la maison a le secret. Sa minéralité tendue et asséchante joue sur des contrastes raffinés, offrant une texture dense et vineuse tout en restant délicate et tonique. Ce vin de grande garde transcende le temps et invite à des accords mets-vins exceptionnels, où l'excellence rencontre le sublime.

LE MILLÉSIME

L'année 2008 aura donné du fil à retordre aux vignes : après un hiver doux, le printemps est froid et pluvieux avec un mois de juin glacial alors que la floraison se met en marche. On craint les accidents de coulure et de millerandage. Le ciel s'adoucit finalement pour laisser place à un été salvateur avec un mois d'août superbe. La maturité va doucement mais sûrement et la cueillette commence mi-septembre pour les chardonnays pleins de promesse.

ACCORDS GOURMANDS

Pour savourer la montée en puissance de ce vin royal, sélectionnez un verre à vin blanc au buvant délicat et rafraîchissez-le autour de 10-12°C. Un temps d'aération suffisant devra être observé pour qu'il s'acclimate avec confort dans le verre.

Faites s'exprimer toute la richesse et la complexité de ce grand Blanc de Blancs en lui associant des mets de caractère et d'exception qui magnifient ses arômes marins, minéraux et gourmands. Parmi d'innombrables accords, tentez l'alliance avec les huîtres en cromesquis : leur texture croustillante répond à l'effervescence tonique du champagne, tandis que la fraîcheur iodée des huîtres s'harmonise avec les notes maritimes du vin, renforçant le caractère crayeux insufflé par le terroir du Mesnil-sur-Oger.

Optez pour la chair ferme et savoureuse du thon rouge de Méditerranée associé à la subtile salinité du caviar pour faire écho à la densité et à la vinosité du champagne. Un régal !

Révissez vos classiques avec le superbe Homard « cuit » sur Corail du Chef étoilé Guy Savoy, un plat qui met en avant la douceur et la richesse du homard et complimente le champagne avec éclat. Le corail, avec ses nuances marines, dialogue avec les accents salins et minéraux du vin, amplifiant la sensation d'élégance et de raffinement.

