



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014

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=pW_GghdE5AI

ヴィンテージ

穏やかで雨の多い秋と冬の後、ブドウの木は非常に早く発芽しました。春は、記録的な日照りととても乾燥した見事な天候に恵まれ、6月初旬には好条件の下でブドウが花を咲かせます。その一方で、降雨量の少なさが懸念され始めた頃、雨の多い夏が訪れ、8月にはすでに秋の気配が感じられる日もありました。しかし9月に入って、再び暖かい日差しが降り注ぎ、非常に乾燥した気候が戻ってきたことで、ブドウが理想的に成熟していきます。シャルドネはその後、どんどん成長して、コート デ ブラン地方のグラン クリュ区域では、9月11日に収穫が始まりました。この年、シャンパーニュ地方各地で発生していた寄生虫の被害からは幸運にも免れ、結果的には150gを超える並外れた房重をもち、際立った酸味と最適に熟成した十分な量のブドウが収穫されました。田舎特有の予期しにくい天候からは何の被害も受けずに育ったドゥラモット、ブランド ブラン2014は、この先長い道のりを歩み続けていくことでしょう。

テロワール

アヴィーズ村、オジェ村、シュイイ村、オワリー村、そしてクラマン村からメニル シュール オジェ村まで続く、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。当地方特有の白亜質で植物相の土壌、この抜群の地理的条件の中で、素晴らしいブドウが育ち、デリケートでゆるぎない味わいのシャンパーニュへと姿を変えます。我々は、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ワイン作りに尽力しています。

畑では

穏やかで雨の多い秋と冬の後、ブドウの木は非常に早く発芽しました。春は、記録的な日照りと干ばつという見事な天候に恵まれ、6月初旬には好条件の下でブドウが花を咲かせます。その一方で、降雨量の少なさが懸念され始めた頃、雨の多い夏が訪れ、8月にはすでに秋の気配が感じられる日もありました。しかし9月に入ってから、ブドウの成熟にとっても理想的な暖かい日差しが降り注ぎ、乾燥した気候が戻ってきました。シャルドネはどんどん力強さを増していき、コート デ ブラン地方のグラン クリュ区域では、9月11日に収穫が始まりました。この年、シャンパーニュ地方各地で発生していた寄生虫の被害からは幸運にも免れ、結果的には150gを超える並外れた房重をもち、際立った酸味と最適に熟成した十分な量のブドウが収穫されました。田舎特有の混乱した天候からは何の被害も受けずに育ったドゥラモット、ブランド ブラン 2014 は、この先長い道のりを歩み続けていくことでしょう。

醸造

ドゥラモット、ブランド ブラン 2014 は、メニル シュール オジェ村(美しい酸味、純粋さ、石灰質特有のミネラル感、食欲がわくような塩気、長い余韻)、アヴィーズ村(バランスと骨格)、オジェ村(暖かさ、膨らみ、寛大さ、果実の存在感)、クラマン村(スモーキーなニュアンスを持つミネラル感)、シュイリー村(厚みと余韻の長さ)、オワリー村(柔らかな酸味と丸み)の6つの村で育てられたブドウが、卓越した六重奏を奏でています。澱熟成には6年という年月がかかりましたが、その後の熟成ポテンシャルを考えると、それもたいした時間ではありません。2021年初めて澱抜きされたこのシャンパーニュを、ようやく試飲できる時が来ました。息を飲み時間を止めて、この優雅な瞬間を味わいましょう。

ブドウ品種

Chardonnay 100%

仕様書

アルコール含有度: 12% vol.

アレルギー (硫黄): Contains sulphites

仕様書





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014



ぶどう栽培面積: 10 ha
平均樹齢: 30 years old
残糖: 6.5 g/l

サービス

8度前後のフレッシュな温度で。グラスは、細すぎないチューリップ型のエレガントなワイングラスが最適です。

熟成能力

10~15年

テイasting

グリーンハイライトが入った淡い黄金色は、グラスの表面に浮き上がる、細かくて小さな泡を輝かせます。香りはその高貴な見かけを裏切らず、エネルギッシュでピュア、ストレートで深みがあり、強い個性が感じられます。率直なアタック、フレッシュな口当たり、そして食欲をそそる塩加減。果実の丸みとプリオッシュの香りが口の中で弾けて長い余韻を残します。

料理との組み合わせ

食前酒としては、グジェール(チーズ風味のシュー皮)や、一口サイズにカットしてカリカリに焼いた仔牛の胸腺肉(リドヴォー)などと一緒に。
また料理と一緒に味わうことで、このワインが持つ複雑さをより一層楽しむことができます。例えば、ウニはドゥラモットが持つヨード感を浮き彫りにさせ、そのペアリングは非常に軽やかで爽快です。ピエモンテ産の牛肉を詰めたラビオリ、アグノロッチェや、パルミジャーノ レッジャーノチーズとの相性も最高です。もう少し特別なペアリングを求めようでしたら、和牛と牡蠣のタルタルと合わせて。山の幸と海の幸を組み合わせた一品は、このヴィンテージワインの多面性をうまく引き出してくれて、素晴らしいペアリングが叶います。

レビュー&受賞歴



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





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014



92/100

Wine Spectator

Alison Napjus, Wine Spectator, 01/12/2022

WINEENTHUSIAST

93/100

Wine Enthusiast, 01/12/2022

JEB DUNNUCK

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 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

**drinks
business**

The Drinks Business, 28/03/2022

