



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014

Seleccionado por su riqueza y su aptitud para la guarda, Delamotte Blanc de Blancs Millésimé pertenece al selecto club de los grandes vinos y promete grandiosos maridajes a los amantes de la buena mesa.



THE VINTAGE

Tras un otoño y un invierno templados y lluviosos, las uvas brotaron muy pronto. El tiempo fue magnífico en primavera, con mucho sol y una sequía récord. La floración se produjo en un contexto favorable a principios de junio. Sin embargo, la escasez de precipitaciones hacía esperar la lluvia con ansias. ¡Y al finalmente llegó!

Cambio radical de escenario durante el verano: llueve abundantemente y el mes de agosto se ve incluso agraciado por temperaturas otoñales. Se tuvo que esperar hasta Setiembre para ver el regreso de un tiempo cálido, soleado y sobre todo muy seco. Condiciones ideales para la maduración de las uvas.

El Chardonnay floreció, ganando fuerza, hasta el día de la cosecha que comenzó el 11 de setiembre para los Grands Crus de la Côte des Blancs. A salvo de los brotes de parásitos que se desarrollaron aquí y allá en Champagne, nuestros Chardonnays presentan un peso de racimo excepcional -más de 150 gramos-, un rendimiento cómodo, una acidez bien marcada y una madurez óptima. El clima confuso en la región no tuvo ningún efecto en la larga carrera que le espera a Delamotte Blanc de Blancs 2014.

TERROIR

El terroir de la Côte des Blancs se extiende de Cramant a Mesnil-sur-Oger, pasando por Avize y Oger, y de Chouilly a Oiry. Su ubicación es uno de los grandes activos de Delamotte. Los suelos calizos, la flora y los viñedos en pendiente contribuyen al carácter excepcional de las uvas de esta tierra y permiten obtener champagnes delicados y de calidad constante. Reivindicar este terroir y sacar lo mejor de él respetando la vid y el medioambiente, esa es la esencia de Delamotte.

ELABORACIÓN DEL VINO

Los vinos de Mesnil-sur-Oger (hermosa acidez, pureza, mineralidad calcárea, salina y salivosa, larga duración), Avize (equilibrio y estructura), Oger (calidez, plenitud, generosidad, presencia de fruta), finalmente Cramant (mineralidad con notas ahumadas), Chouilly (estructura, longitud) y Oiry (suave acidez y redondez), forman un sexteto de excelencia, trascendido en el ensamblaje de este Delamotte Blanc de Blancs 2014.

MATURING

Madurado sobre lías durante 6 largos años, -que no son nada comparados con el potencial de guarda de este vino- y con degüelle durante el primer trimestre del 2021, finalmente lo degustamos. Sostenemos la respiración, el tiempo parece suspendido, la experiencia de un momento de gracia.

UVAS

Chardonnay 100%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual (g/l): 6.5 g/l

SERVICIO

Fresco sin llegar a estar frío (a unos 8°C) y servido en una copa tulipa.

DEGUSTACIÓN

Su color dorado pálido con matices verdes hace brillar el fino cordón de burbujas que sube a la superficie de la copa.

En nariz, no traiciona sus orígenes nobles, su bouquet es enérgico, puro, recto y profundo, ¡un fuerte carácter!





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760

Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2014



Apreciamos su ataque franco, su boca fresca y su mineralidad que nos hace salivar. Para los golosos: la redondez de las notas frutales y de brioche explotan en un final que te deja soñando.

DISFRUTAR CON

Se puede disfrutar antes de una comida, con unos gougères. Y para salirse de lo habitual, es un maridaje sorprendente para un aperitivo: unas crujientes mollejas de ternera a la plancha son una combinación perfecta.

Sin embargo, es en la mesa donde revela todas las facetas de su complejidad. El erizo de mar excita sus notas de iodo, el acorde es muy ligero y aireado. Despierta unos sabrosos agnolotti de carne y explota de sabores cuando llega el Parmigiano Reggiano.

Los más atrevidos se verán tentados por un tartare de ternera de Wagyu acompañado de ostras de Tarbouriech, una inusual combinación de tierra y mar donde la añada expresa su versatilidad a la perfección.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

Más de 15 años

