

Delamotte was in 1760 één van de slechts vijf huizen in de Champagnestreek. Het huis is gesitueerd in het hart van de Côte des Blancs, in Le Mesnil-Sur-Oger en is het "zusterhuis" van het welhaast mythische Champagnehuis Salon. Delamotte en Salon delen hetzelfde management- en wijnmakers-team. Als geen ander huis is Delamotte gericht op de locatie van haar wijngaarden. De druiven zijn afkomstig van uitsluitend Grand Cru-wijngaarden van de Côte des Blancs, uit Le Mesnil-Sur-Oger, Oger, Avize en Cramant. De elegante, uitstekend gedefinieerde stijl is kenmerkend voor de wijnen van Delamotte: het is simpelweg de bedoeling een jaar werken in de wijngaard zo precies mogelijk te vertalen in de wijn. Er wordt daarom geen gebruik gemaakt van eikenhouten vaten en er vindt geen uitgebreide gistelectie plaats.



  
CHAMPAGNE  
**DELAMOTTE**  
*Le Mesnil sur Oger depuis 1760*

## **Delamotte Champagne Blanc de Blancs Vintage 2007**

*Champagne, Frankrijk*

### **Klimaat/Terroir**

Een koel klimaat met kalkrijke bodems. De druiven zijn afkomstig van drie verschillende Grand Cru-wijngaarden: Le Mesnil-sur-Oger, Oger en Cramant.

### **Vinificatie**

Méthode Champenoise; de tweede gisting vindt plaats op fles. De wijn rijpt 6 jaar op zijn gistcellen.

### **Druif**

Chardonnay

### **Geur & Smaak**

2007 bracht een uiterst verleidelijke champagne voort die zeker tot 2030 houdbaar is. De druiven waren door het milde weer vroeg rijp en werden al eind augustus geoogst, om de frisse zuren en het potentiële alcoholpercentage in balans te houden. De 2007 is zacht goudkleurig met groene reflecties. Complex en elegant met een superfijne mousse en aroma's van witte bloemen, oranjebloesem, jasmijn, peer en munt. De smaak is zowel rijp als jeugdig met honing, citrus en een lange afdronk.

### **Serveersuggestie**

Serveer op 12°Celsius bij Jamón Iberico, oude Parmezaanse kaas, verse radijs met zeezout of bij gerechten zoals fricassee van cantharellen met een gepocheerd ei, warme langoustines met zoute boter of een niet te zoete taart met peren en abrikozen.