



TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS 2007

L'année viticole 2007 se place sous le signe de l'exception : après un hiver doux, la végétation démarre prématurément sous une chaleur inhabituelle. Beaucoup pronostiquent déjà des vendanges à la mi-Août. Contre toute attente, c'est le mauvais temps qui s'installe sur le vignoble champenois à partir du mois de Mai. Ces conditions perturbent peu à peu la floraison ayant pour effet des parcelles hétérogènes et une pleine fleur atteinte entre le 24 Mai et le 1er Juin. Conséquence d'un été plutôt maussade et froid, la maturation des raisins se voit quelque peu ralentie. Le retour du soleil à la fin du mois d'Août est synonyme d'optimisme et permet une belle maturation des fruits.

Les vendanges débutent le 30 août sous un vent froid et sec permettant une récolte saine et de qualité. Les chardonnays, francs et fins, laissent entrevoir un potentiel d'exception entre agrumes et fruits blancs.

COMPOSITION



Expression la plus aboutie du style de la Maison Taittinger, un Comtes de Champagne est rare. Jusqu'à son apogée il bénéficie d'une succession de soins attentifs et les critères choisis pour son élaboration excluent une production à grande échelle.

Le Comtes de Champagne Blanc de Blancs est composé exclusivement de Chardonnay issus des 5 villages de la Côte des Blancs classés « Grands Crus » : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger. Seul le vin de première presse (la « cuvée »), gage absolu de finesse, est utilisé. Parmi les vins entrant dans la composition du Comtes de Champagne, 5 % ont vieilli 4 mois en fûts de chêne neufs (renouvelés par tiers chaque année), rehaussant ainsi les qualités intrinsèques de l'assemblage final, avec des notes toastées. Ce n'est qu'après un patient vieillissement, de 8 à 10 ans et à 18 mètres sous terre dans les crayères gallo-romaines de l'ancienne abbaye Saint-Nicaise, à Reims, que les prestigieux flacons entreront dans la lumière.

DÉGUSTATION

Synonyme d'un moment d'exception, l'ouverture de ce millésime 2007 tient toutes ses promesses. Sa robe dorée et brillante aux reflets verts est traversée d'un cordon de bulles fines et persistantes, caractéristique du Chardonnay.

Son nez délicat est un doux mélange de fleur blanche et de minéralité aux arômes généreux de poire d'Anjou et de raisins blancs secs. À cette perception fruitée vient s'ajouter de subtiles touches anisées et fumées en arrière-plan.

En bouche, l'attaque est vive, avec une alliance de saveurs de citron jaune et de salinité. Dans un second temps c'est une sensation de fraîcheur complexe et suave qui se fait ressentir, parfait équilibre entre maturité et rondeur. La finale se révèle d'une belle longueur, acidulée, en tension parée de douces notes de beurre salé. Véritable mémoire du temps, la fraîcheur de ce Comtes de Champagne laisse présager tout le potentiel de garde que l'on attend d'une telle cuvée.

MOMENTS DE CONSOMMATION

Parfait pour une célébration exceptionnelle, ce champagne se marie idéalement avec une entrée à base de fruits de mer, de crustacés fins ou de poisson.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims