



TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2006.

L'année 2006 est globalement placée sous le signe de la chaleur.

Après un automne très sec, l'hiver s'avère froid et neigeux, sans dégâts toutefois sur la vigne. Le printemps, caractérisé par une douceur uniforme, s'achève sur les floraisons qui s'étalent entre le 12 et le 18 juin.

L'été, quant à lui, est contrasté : chaleur et canicule ponctuées de nombreux orages en juillet auxquelles succèdent fraîcheur et grisaille en août alors que septembre s'illustre par de la chaleur et une amorce de sécheresse, sans conséquence néfaste cependant sur le volume de la celle-ci. Les vendanges qui débutent le 7 septembre sont relativement étalées pour tenir compte de l'hétérogénéité de la maturation. La pluie arrive en fin de récolte mais l'abondance de la récolte permet de sélectionner les plus belles grappes. Les chardonnays révèlent des arômes riches et complexes de fruits blancs et d'agrumes ainsi que de fleurs blanches. Une belle minéralité leur confère finesse et élégance. Ces caractéristiques, associées à un très bel équilibre et à de la souplesse, augurent d'un bon potentiel de garde. Les pinots noirs se distinguent par leur richesse, leur typicité et leur potentiel. Ils allient petits fruits rouges, cerise avec du corps et de la puissance. Equilibrés, vineux et corpulents, ils peuvent former l'ossature d'un millésime.



COMPOSITION.

Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2006 est composé de 70% de Pinot Noir et de 30% de Chardonnay. Les Pinots Noirs, dont une partie (12%) est vinifiée en rouge, proviennent de « Grands Crus » de la Montagne de Reims.

Issus de la Côte des Blancs (« Grands Crus » classés à 100% dans l'échelle des crus de la Champagne), les Chardonnays apportent à l'assemblage finesse et fraîcheur. Pour obtenir la structure et le potentiel de garde indispensables à ce champagne d'exception, seuls les jus de première presse sont utilisés. Le séjour en caves permet le développement de la complexité des arômes et arrondit la structure du Comtes de Champagne Rosé.

DÉGUSTATION.

La robe du Comtes de Champagne Rosé 2006 est d'un rose soutenu. Les bulles, extrêmement fines, offrent aux yeux une remontée vive qui s'achève en un superbe cordon de mousse délicate. Au nez s'affirment tout d'abord d'intenses arômes d'agrumes, d'orange sanguine. Puis, une perception d'arômes plus matures de fruits rouges et noirs confits, de pâte de coing, de liqueur de cassis. En bouche, l'attaque est concentrée avec un fruité très intense de cerise au sirop. Le milieu de bouche est riche, vineux, très structuré. La finale est expressive avec du volume, de la complexité et une belle longueur.

Encore jeune mais déjà de grande classe, le Comtes de Champagne Rosé 2006 s'inscrit dans un registre de maturité et de générosité. Sa structure aromatique riche et variée augure d'un très bon support pour traverser les années.

MOMENTS DE CONSOMMATION.

Ce vin de célébration et de cérémonie a les qualités pour être dégusté à tout moment : en cours de repas sur un pigeon ou un agneau cuits rosés ou pour accompagner un dessert comme des poires au four ou un gratin de fruits rouges.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims