

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS ROSÉ 2007

Créé dès le 18^{ème} siècle et servi à la cour des rois de France, le champagne rosé est à l'origine même du succès du champagne. Symbole du luxe joyeux et libéré des années folles, il est toujours très prisé aujourd'hui. Il devient plaisir rarissime et très exclusif avec le Comtes de Champagne Rosé. Cette cuvée n'est en effet produite que lorsque l'année est exceptionnelle, non seulement en Chardonnay, mais aussi en Pinot Noir. Cuvée la plus rare de la Maison Taittinger, c'est un champagne de légende qu'appréciait par-dessus tout le danseur-chorégraphe Rudolf Nouriev : « quand je bois du Comtes de Champagne rosé, je ne danse plus, je vole... ».



Ce Comtes de Champagne Rosé 2007 est le champagne par excellence de l'art gastronomique, sublimant des mets délicats à base de viande blanches, il peut aussi montrer tout son potentiel sur un homard. Un formidable millésime dont l'énergie débordante, toute en finesse, se marie également superbement avec la puissance de certains fromages, vieux Comté, Chaource, ou avec la douceur acidulée des poires au four ou de la tarte aux myrtilles.

2007 est un millésime pleinement abouti. Sa belle maturité fait vibrer tous les sens : une robe saumonée aux reflets cuivrés, des bulles extrêmement fines et persistantes, un nez aux notes de fraises écrasées, de citron vert et de réglisse, nuancé d'une touche de torréfaction de café et de fève de cacao. En bouche, la variation de sensations gourmandes est étonnante. L'attaque fraîche, précise et tendue, fait place à la perception d'une structure vineuse souple et fondue. La finale s'étire sur le fruit, relevé d'une délicate fraîcheur saline. Le Comtes de Champagne Rosé 2007 s'inscrit dans la droite lignée de ses prédécesseurs, la pureté de sa structure aromatique précise et gourmande augure d'un très bon potentiel de garde.

Le Comtes de Champagne Rosé n'est élaboré que lorsque les critères qualitatifs permettent de pérenniser fidèlement son écriture. Il est composé de 30 % des Grands Crus de Chardonnay des plus prestigieux terroirs de la Côte des Blancs et de 70 % de Pinot Noir, issus des Grands Crus de la Montagne de Reims. Dans l'assemblage sont incorporés 15 % de Pinots de Bouzy vinifiés en rouge, dont la macération pré-fermentaire assez longue apporte une belle structure tannique, aux arômes de fruits rouges et noirs. Avant d'entrer dans la lumière, le Comtes de Champagne Rosé 2007 aura passé un long séjour de plus de 10 ans au cœur des crayères gallo-romaines de Saint-Nicaise, un repos propice à l'épanouissement de la complexité de ses arômes.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims