

COMTES  
DE CHAMPAGNE

GRANDS CRUS . BLANC DE BLANCS

**TAITTINGER**

2008



## COMTES DE CHAMPAGNE, *DES CUVÉES D'EXCEPTION*

Grâce à notre ambition et au travail réalisé depuis de nombreuses années, le Comtes de Champagne s'inscrit aujourd'hui dans le cercle très fermé des plus grands vins. Son positionnement et son actualité sont plus que jamais observés par les spécialistes. Sa notoriété ne cesse de croître.

La solidité de ce développement repose sur le caractère exclusif de ces vins dont la production dépend de la générosité de certains millésimes, de sa composition unique.

Mon souhait est que partout dans le monde, le Comtes de Champagne soit présent chez les cavistes les plus réputés, dans les lieux de gastronomie incoutournables, les beaux hôtels et les grands événements. Que l'excellence soit au coeur de la vie de cette cuvée.

*Vitalie Taittinger*  
President of Champagne Taittinger



UN VIN  
*A RARE &  
EXCLUSIF*

Comme l'immense majorité des grands vins, le Comtes est un vin rare et exceptionnel. Issu des 5 villages de la Côte des Blancs, plus beaux terroirs de Chardonnay de la Champagne, l'assemblage du Comtes est unique, exclusif. Il est composé à 100 % de Grands Crus de Chardonnay. Conçu seulement dans les plus grandes années de « Chardonnay », le Comtes est le fruit de la nature et de conditions climatiques et sanitaires exceptionnelles. En imposant au vin les plus nobles et les plus naturelles des contraintes, nous en assurons l'exception et l'exclusivité.

L'AVENIR  
*DU COMTES DE  
CHAMPAGNE*

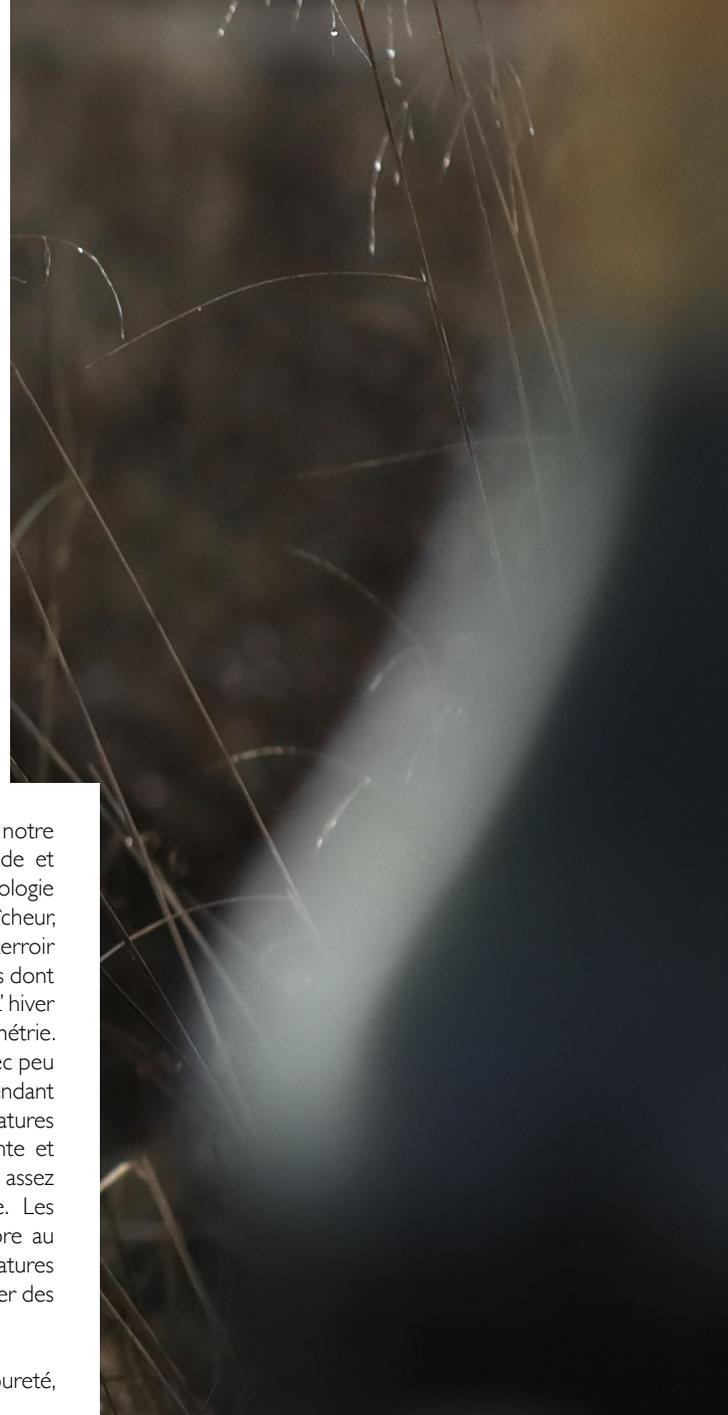


Cœur de la marque Taittinger, la distribution du Comtes est confiée à chacun d'entre vous, représentant de notre marque. Afin de mieux maîtriser son développement, sa production étant limitée, la commercialisation du Comtes de Champagne sera sous stricte allocation, avec un plan de distribution et d'animation suivi, quels que soient les millésimés.

## L'ANNÉE 2008

L'année 2008 est l'expression parfaite de notre climat continental champenois à la fois chaude et fraîche. Comtes 2008 porte cette climatologie très contrastée en lui, entre le soleil et la fraîcheur, révélant de façon cristalline et intense le terroir crayeux des Grands Crus de la Côte des Blancs dont il puise son identité, son allure et sa précision. L'hiver a été très froid et long avec une faible pluviométrie. Le Printemps s'est montré doux et humide avec peu d'ensoleillement. La floraison s'est déroulée pendant la première quinzaine de juin sous des températures assez fraîches. La maturation a été plutôt lente et régulière accompagnée de températures assez fraîches et de quelques épisodes de pluie. Les vendanges se sont déroulées du 15 septembre au 10 octobre sous le soleil avec des températures relativement fraîches, ce qui a permis de récolter des raisins mûrs et très sains.

Caractéristiques des Vins : fraîcheur, tension, pureté, salinité, finesse et précision aromatique.



COMTES  
DE CHAMPAGNE  
2008, *UN MILLÉSIME*  
*CRYSTALLIN*



La robe d'une grande brillance encore juvénile sur des couleurs jaunes pales avec quelques légers reflets verts. La bulle est fine, crémeuse et délicate presque spirituelle.

Le nez de ce Comtes de Champagne 2008 est profond, précis et cristallin. Il fait preuve d'une incroyable fraîcheur et minéralité. Cette pureté aromatique est la véritable expression des sols crayeux dont il est issu nous offrant cette impression très aérienne de délicate tension. A la fois ciselé, complexe et tout en retenue le nez de ce millésime 2008 nous transporte sur des arômes de poire, de citron vert, de poivre blanc, de fleur d'orangé savamment mariés à des notes légèrement réglissées et toastées.

La bouche est un voyage organoleptique d'une grande finesse aromatique qui nous transporte dans une tension et une minéralité persistante. Comtes de Champagne 2008 se livre sous sa forme la plus pure, la plus brut et la plus intense. Bel équilibre entre finesse et concentration offert par le millésime, vous serez séduit par ses arômes de fruits blancs, de pamplemousse, de menthol sur une finale délicatement miellée.

Durant ses 12 années de lente maturation en caves le temps à fait son œuvre permettant à ce Comtes de s'ouvrir à nous avec une énergie et un potentiel de vieillissement hors du commun. Il lui reste maintenant à écrire la suite de son histoire.

COMTES  
DE CHAMPAGNE  
*2008 EN QUELQUES  
COMMENTAIRES*

A slightly more luxurious nature to the 2008 than the great 2007. Full-bodied with a lovely framework of acidity and dry fruit, such as apples, pears and peaches. Opulent. Dense and muscular. Yet, it's balanced and harmonious. Line of acidity at the end. One for the cellar. Release in 2020. Drink or hold.

**99 / James Suckling**

A trial run disgorged in July 2018. May be released in early 2020. Firm and lively. Arguably more Comtes than 2008 although it's wonderfully long. Throbs. Still quite tight and tensile.

**17.5++ / Scored by Jancis Robinson**

This bottle of Taittinger's eagerly anticipated 2008 Brut Blanc de Blancs Comtes de Champagne had been disgorged in July 2018, and the wine is showing brilliantly, unfurling in the glass with a vivid bouquet of citrus oil, green apple, warm brioche, crushed chalk and blanched almonds. On the palate, it's full-bodied and searingly intense, with striking concentration and incisive but perfectly integrated acids, displaying a fine mousse, and remaining quintessentially elegant despite its undeniable power and persistence. The finest Comtes de Champagne since the brilliant 2002, this is a terrific vintage for this dependably age-worthy cuvée, and though it's already impressive, the wine is built for the long haul: conserved in a cold cellar, the 2008 will still be in fine form three decades from now.

**98 / William Kelley (Robert Parker The Wine Advocate)**





CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*