

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS
2008

El año 2008 resume a la perfección las características de nuestro clima continental, cálido y frío a la vez. Comtes 2008 es el ejemplo de este clima de contraste, entre el sol y el frío, y muestra de manera cristalina e intensa los terruños de caliza de los Gran Reserva de Côte des Blancs a los que debe su identidad, su aspecto y su precisión. El invierno fue largo y muy frío, con escasas precipitaciones. Y la primavera suave y húmeda, con poco sol. En la primera quincena de junio se produjo la floración con unas temperaturas bastante frías. La maduración lenta y regular, estuvo acompañada de temperaturas bastante frías y de algunos episodios de lluvia. La vendimia se realizó entre el 15 de septiembre al 10 de octubre bajo el sol, con temperaturas relativamente frías, lográndose racimos maduros y muy sanos.

Características de los vinos: frescor, tensión, pureza, salinidad, sutileza y precisión aromática.



El Comtes de Champagne Blanc de Blancs se compone exclusivamente de uvas de la variedad Chardonnay que proceden de cinco pueblos de la Côte des Blancs con denominación «Gran Reserva»: Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger y Oger. Estos terruños son únicos y se extienden a lo largo de apenas 20 km.

Florecen en la caliza milenaria, un verdadero depósito de agua y calor. Las uvas blancas maduran perfectamente sobre este suelo y de él obtienen su mineralidad, fuerza y sutileza aromática.

Para la elaboración de Comtes de Champagne, solo se conserva la «cuvée», garantía absoluta de finura. Entre los vinos que forman parte de su composición, el 5 % ha envejecido durante cuatro meses en barricas de roble nuevas de las que se renueva un tercio cada año, y que consiguen realzar las cualidades intrínsecas del ensamblaje final de notas tostadas. Durante sus 12 años de lenta maduración en bodega, el tiempo hace su trabajo, en esta añada con una energía y un potencial de envejecimiento fuera de lo común. Ahora depende de ella escribir el resto de su historia.

Sinónimo de un momento excepcional, el descorche de añada 2008 cumple todas las expectativas. Su tono dorado y brillante con reflejos verdes es surcado por un cordón de burbujas finas y constantes, característico de Chardonnay. La nariz, expresión auténtica del suelo caliza del que proviene, nos ofrece una impresión muy ligera y una tensión delicada. A la vez cincelada, compleja y bien conservada, la nariz de esta añada 2008 nos transporta a los aromas de la pera, el limón verde, la pimienta blanca y la flor del naranjo hábilmente maridados con ligeras notas tostadas y de regaliz.

En boca, el ataque es vivo, de una gran finura aromática que nos transporta a una tensión y una mineralidad constantes. La sensación luego es de un frescor complejo y suave que se hace notable, un equilibrio perfecto entre la madurez y la redondez. El final constituye un buen equilibrio entre la finura y la concentración: los aromas de las frutas blancas, del pomelo, de la menta sobre un final delicado de miel.

El frescor de este Comtes de Champagne permite presagiar el potencial de guarda que se puede esperar de este cuvée. Expresión suprema del estilo de la Casa Taittinger, un Comtes de Champagne es único. El mimo y el cuidado máximo que caracterizan la elaboración de este champagne, implica una exclusividad que sólo se logra en producciones limitadas.

Perfecto para una celebración especial, este champagne marida de forma ideal con un entrante de marisco, crustáceos o de pescado. Servido idealmente a 11°, esta cuvée sorprende en los primeros sorbos por su increíble juventud y su textura cristalina y tensa.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims