

TAITTINGER
BRUT MILLÉSIMÉ

2014

TAITTINGER



L'année 2014 se caractérise par des températures douces et des pluies fréquentes. Des gelées se produisent fin mars, sans entraîner de dégâts significatifs. Un temps chaud s'installe ensuite qui fera avancer le cycle végétatif de la vigne de 10 jours. La pleine floraison débute en juin. L'été sera parsemé d'épisodes secs, humides et frais. L'année est marquée par une manifestation inédite de maladies mettant en cause la fragilité pelliculaire des pinots noirs. La vendange s'étalera du 8 au 20 septembre. Les Chardonnays allient des notes de fleurs blanches et d'agrumes, leur bouche est ample et acidulée. Les pinots noirs présentent des arômes subtils francs de fruits blancs acidulés et quelquefois des notes de fruits rouges. Ils montrent en bouche une belle structure, de la vivacité et de la fraîcheur.

Le Taittinger Brut millésimé est constitué uniquement de vins de première presse, assemblage de 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir. Les grands crus de la Champagne y tiennent une place importante, 70%, tandis que les autres villages sélectionnés sont tous classés premiers crus. Un vieillissement en caves long de 5 ans favorise son épanouissement.

Le nez vif et frais exhale des arômes fruités et floraux, un bouquet de fleurs blanches (fleurs du verger, tilleul, chèvrefeuille) ponctué d'arômes de fruits frais (citron, pêche) s'efface devant des notes d'amande légèrement briochées. La bouche est ciselée, d'une très belle précision. Influencée par les agrumes, elle offre un bel équilibre entre structure et finesse. La finale est complexe, tout en élégance et longueur.

Soutenu par une bulle crémeuse, ce millésime possède toutes les qualités d'un grand vin. Dans sa jeunesse il s'exprimera superbement seul, puis, au fil des années, sa structure généreuse se révélera sur de délicates et tendres compositions gastronomiques ou culinaires.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

