

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS
2011

L'année 2011 a été bénéfique pour les vignes en particulier pour le Chardonnay originaire de la Côte des Blancs signant des vins d'une qualité exceptionnelle. Ce millésime 2011 très contrasté, marqué par sa précocité et sa sécheresse printanière a forcé le réseau racinaire de la vigne à aller chercher profondément dans les sols, l'eau nécessaire à son bon développement faisant naître un Comtes de Champagne voluptueux empreint de vérité. Le challenge de ce millésime à la maturité difficile en Champagne, est parfaitement relevé grâce aux Grands Crus de la Côtes des Blancs.



Le Comtes de Champagne Blanc de Blancs est composé exclusivement de Chardonnays issus des 5 villages de la Côte des Blancs classés «Grands Crus» : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger. Ce terroir est unique et s'étend sur une bande d'à peine 20km. La craie millénaire y affleure, constituant un véritable réservoir d'eau et de chaleur. Les raisins blancs s'épanouissent parfaitement sur ces sols. Ils y puisent minéralité, puissance et finesse aromatique. Pour l'élaboration du Comtes de Champagne, seule la « cuvée » est retenue, gage absolu de finesse. Parmi les vins entrant dans sa composition, 5 % ont vieilli 4 mois en fûts de chêne neufs, renouvelés par tiers chaque année. Ils viennent renforcer les qualités intrinsèques de l'assemblage final de notes toastées.

Durant ses 10 années de lente maturation en caves le temps a fait son œuvre, permettant à ce millésime 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. Synonyme d'un moment d'exception, l'ouverture de ce millésime 2011 tient toutes ses promesses. L'expérience sensorielle est unique, tant sur le plan visuel que gustatif ! D'un bel éclat doré sur des couleurs jaune paille avec quelques légers reflets or ; la bulle est fine, délicate, crémeuse et envoutante.

Son nez nous transporte dans un univers de maturité et de voluptuosité. Il exhale des notes gourmandes de pain d'épices, de réglisse, de meringue. Ce Comtes de Champagne nous livre des arômes de fruits à chair blanche délicats : pêche de vigne, chérimole et d'écorce de mandarine subtilement mariées à de fines touches d'amande pâtissière.

Un vin d'une grande puissance minérale dense et riche avec des Chardonnays s'illustrant sur un caractère iodé. Cette bouche généreuse se construit sur une ossature crayeuse lui conférant charme et précision. Ce vin suave nous transporte sur des arômes de fruits confits et d'épices douces comme l'anis et la coriandre.

Véritable mémoire du temps, la fraîcheur de ce Comtes de Champagne 2011 laisse présager tout le potentiel de garde que l'on attend d'une telle cuvée. Expression la plus aboutie du style de la Maison Taittinger, un Comtes de Champagne est rare. Jusqu'à son apogée il bénéficie d'une succession de soins attentifs et les critères choisis pour son élaboration excluent une production à grande échelle.

Parfait pour une célébration exceptionnelle, ce champagne se marie idéalement avec une entrée à base de fruits de mer, de crustacés fins ou de poisson. Servi à 11° idéalement, cette cuvée surprend aux premières gorgées par son incroyable jeunesse, sa texture cristalline et tendue.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

