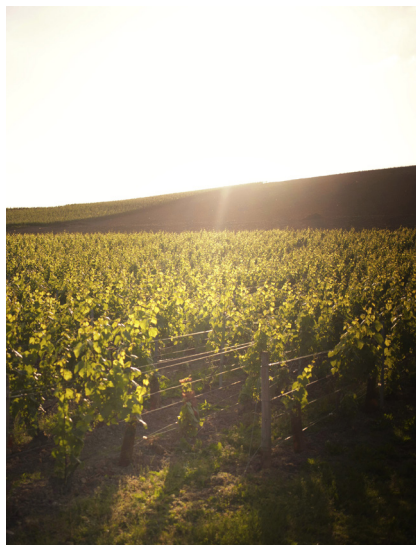


BRUT MILLÉSIME  
2018

TAITTINGER



De génération en génération, le vignoble Taittinger atteint aujourd'hui 288 hectares, constituant le 3ème plus grand domaine de Champagne. Planté à 37 % en Chardonnay, 48 % en Pinot Noir et 15 % en Meunier, il est harmonieusement réparti sur 40 crus différents parmi les meilleurs de l'appellation Champagne. Reflétant à merveille le style Taittinger, il assure une part très importante de son approvisionnement, un atout incomparable pour le contrôle qualitatif des assemblages et la constance dans la qualité des vins.

Dans le cadre d'une démarche responsable, il est certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3, Viticulture Durable en Champagne et ISO 14001, reconnaissance d'un travail soigné en harmonie avec la nature.

L'exigence du style comme quête absolue, ne retenir que le meilleur et ne ressembler à aucun autre sinon à soi-même, telle est la philosophie d'écriture de nos vins. Un équilibre subtil entre le pouvoir de la Nature et la créativité de l'Homme avec pour fil conducteur le cépage Chardonnay. Une signature qui permet de s'affranchir des effets de mode pour offrir des instants mémorables.



« Dans le reflet d'une année, la cuvée millésimée représente à l'image de la vendange, la quintessence du travail du chef de caves de la Maison. »

*Vitalie Taittinger*

L'année 2018, marquée par une météo contrastée, commence sous une pluie persistante. Après un hiver très arrosé, la fraîcheur de février apporte neige et rares éclaircies. Fin mars, malgré le retour des pluies, une embellie accélère le débourrement dès la mi-avril.

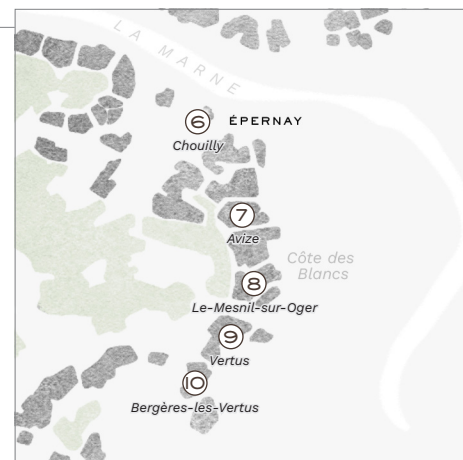
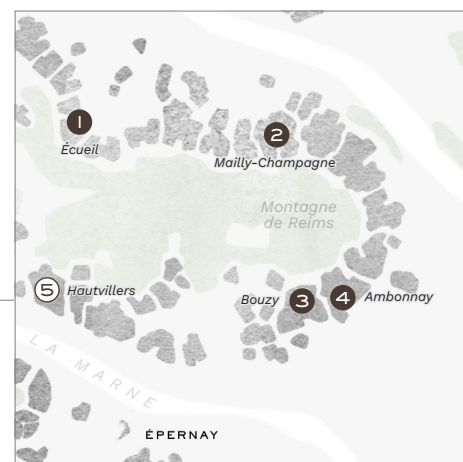
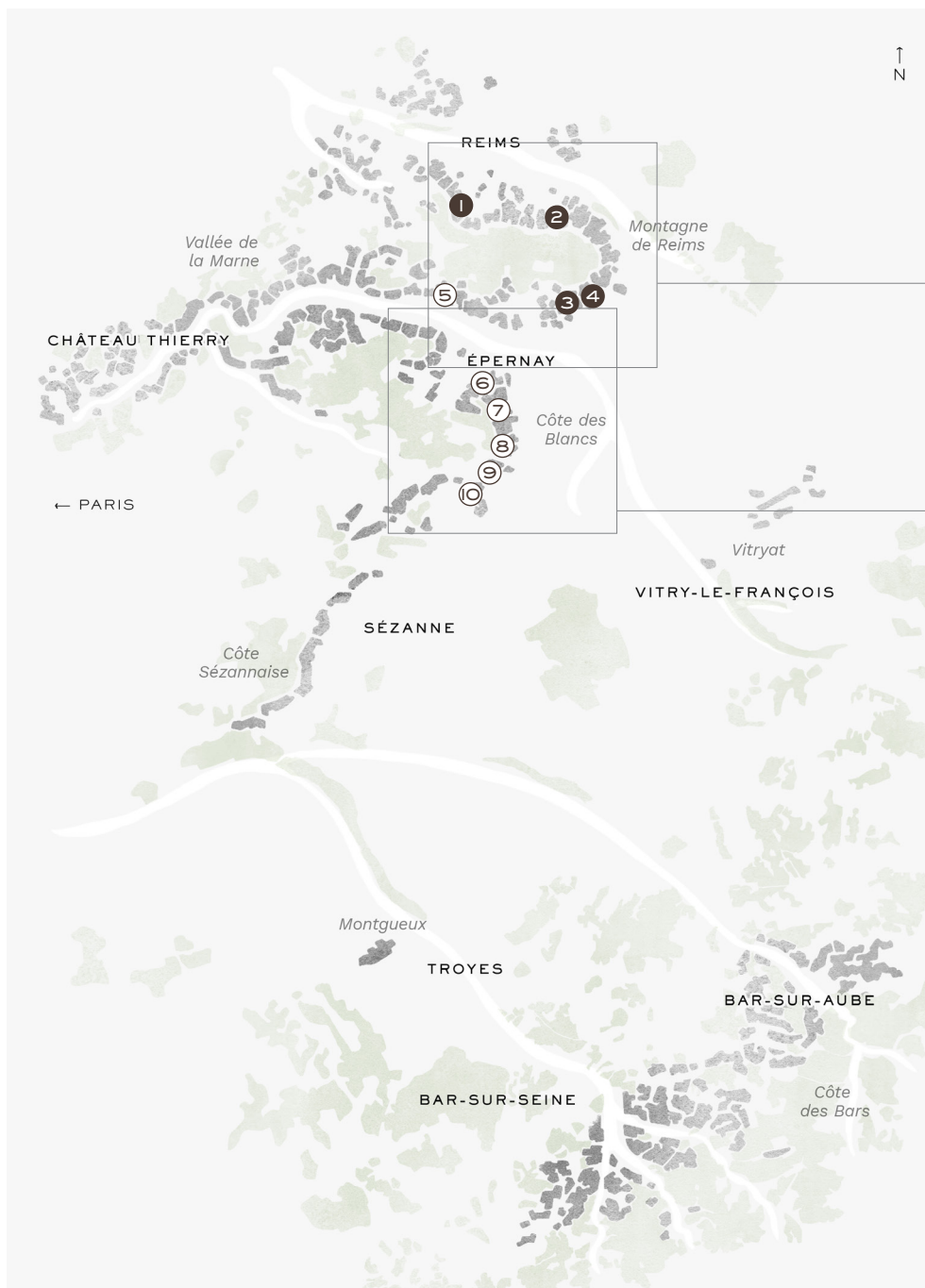
Fin avril, un méso-cyclone aux vents violents ravage une partie du vignoble, notamment dans l'Aube et le Vitryat : plus de 300 hectares sont

touchés, dont 115 détruits. Des gelées localisées commencent et laisse place à un soleil persistant. L'été s'installe tôt avec des pics à 30 °C, avant que plusieurs épisodes de grêle n'impactent de nouveau les vignes.

Le printemps, particulièrement lumineux, favorise une floraison précoce : fin mai pour le Chardonnay, début juin pour le Pinot Noir et le Meunier. Les vendanges débutent dès le 20 août et se déroulent jusqu'à début septembre, dans une

atmosphère estivale idéale. La récolte est excellente, les grappes sont abondantes, riches en sucre et très expressives.

Né dans ce contexte, le Taittinger Brut millésimé 2018 est issu de vins de première presse, assemblage équilibré de Chardonnay et de Pinot Noir. Il intègre 70 % de Grands Crus et des Premiers Crus exclusivement, puis vieillit plus de cinq ans en cave pour atteindre sa pleine expression.



- |                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| ① Écueil          | ⑤ Hautvillers         |
| ② Milly-Champagne | ⑥ Chouilly            |
| ③ Bouzy           | ⑦ Avize               |
| ④ Ambonnay        | ⑧ Le-Mesnil-sur-Oger  |
|                   | ⑨ Vertus              |
|                   | ⑩ Bergères-les-Vertus |

#### LÉGENDE

- Cépage Pinot Noir
- Cépage Chardonnay

#### ROBE

Une robe limpide, d'une belle brillance encore juvénile marquée par la couleur jaune avec quelques légers reflets or.

#### NEZ

Le nez de ce Millésime 2018 exprime une belle complexité. On retrouve des arômes floraux d'aubépine et d'agréables notes de poire, de kumquat, de verveine, d'épices et de fleurs blanches soutenues par une subtile note réglissée.

#### BOUCHE

En bouche, cette cuvée révèle une extraordinaire énergie, l'attaque est fraîche et dynamique avec des accents de chèvrefeuille associés à de jolies notes de pêche et d'agrumes. Ce millésime précoce nous dévoile une texture soyeuse, une belle concentration aromatique accompagnée d'une belle tension minérale. Les saveurs de fruits mûrs se mêlent harmonieusement à des nuances d'agrumes et de notes toastées, offrant une bouche longue et élégante avec une pointe saline. La finale est subtile avec une belle persistance aromatique sur de jolis amers d'écorce d'orange. On retrouve une belle complémentarité entre l'élégance des sols crayeux de la Côte des Blancs et la structure plus large des Pinots noirs de la Montagne de Reims.

#### GASTRONOMIE

Jambon cru, Gougères, Volaille, Sashimi et Maki de saumon, Saint-Pierre, Thon ou Salade de crevettes et avocats Mimolette

**Origine des parcelles :** Bouzy, Ambonnay, Chouilly, Avize, Milly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Écueil, Hautvillers, Vertus, Bergères-les-Vertus

**Assemblage :** 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

**Temps de vieillissement en caves :** 5 ans

**Vendange :** 2018

**Dosage :** 9g/L

**Potentiel de garde :** 8 ans ou plus

**Formats disponibles :** Bouteille / Magnum

**TAITTINGER**