

COMTES
DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS
2014
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. Représentant 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.



« Le Comtes de
Champagne Blanc de
Blancs Grands Crus
illustre la noblesse du
Chardonnay, c'est un
poème »

Vitalie Taittinger

La signature Comtes de Champagne est singulière dans l'histoire des grandes cuvées Champenoises. C'est un vin qui s'inscrit dans la durée avec une fidélité parfaite aux terroirs crayeux des cinq villages de la Côtes des blancs (Avize, Cramant, Chouilly, Mesnil-sur-Oger, Oger).

L'année viticole 2014 est précoce en début de cycle végétatif. Un hiver doux a réduit les risques de gel. Le printemps quant à lui sera sec, ensoleillé suivi d'un été plutôt frais. L'avance constatée à la floraison

s'érode progressivement au cours de l'été et les premiers coups de sécateurs sont donnés entre le 12 et le 15 septembre.

Grâce aux parcelles minutieusement sélectionnées, ce Comtes de Champagne 2014 nous révèle les facettes d'une année portée sur la fraîcheur, la délicatesse, la précision et l'énergie.

Véritable mémoire du temps, la grande intensité de ce Comtes de Champagne 2014 laisse présager tout le potentiel de garde que l'on attend d'une telle cuvée.

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.

Idéalement servi à 11°C, cette cuvée surprend aux premières gorgées par son incroyable jeunesse, sa texture cristalline et tendue. 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.



- ① Chouilly
- ② Cramant
- ③ Avize
- ④ Oger
- ⑤ Le Mesnil-sur-Oger

LÉGENDE

- Cepage Chardonnay

ROBE

Cristalline, d'un jaune étincillant avec quelques légers reflets argentés. La bulle est fine, délicate presque soyeuse.

NEZ

Au nez, on découvre un Comtes de Champagne qui s'ouvre sur une perception calcaire, crayeuse, iodées, ces arômes nous ramènent à l'émotion du terroir dont il est issu. Puis le nez s'élargit vers des arômes pâtisseries et briochés de type citron meringué, noisette, amande.

A l'aération c'est toute l'énergie du millésime 2014 qui s'exprime avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits blancs, de plantes aromatiques.

BOUCHE

En bouche, la sensation de la bulle est caressante, délicate avec une pointe de dynamisme et de fougue.

Ce Comtes de Champagne 2014 possède une belle fraîcheur salivante, une jolie étoffe, une légèreté de matières, des amers nobles et une longue finale saline.

GASTRONOMIE

Carpaccio de Saint-Jacques, Homard bleu, Oeufs de saumon, Sole meunière et sa julienne de légumes.

Brillat-savarin et pomme/poire rôtie aux épices.

Origine des parcelles : Avize, Cramant, Chouilly, Oger, Le-Mesnil-sur-Oger

Assemblage : 100% Chardonnay Grands Crus

Viellissement en caves : 10 ans

Dosage : 8-9g/L

Vendange : 2014

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Formats disponibles : Bouteille / Magnum / Jéroboam / Mathusalem

Vinification : 6% à 8% des vins vieillit en barrique durant 4-6 mois

TAITTINGER