

FOLIES DE LA
MARQUETTERIE

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.



« C'est un vin de gastronomie, le plus vineux de la gamme, très chaud, boisé mais pas trop... »

Vitalie Taittinger

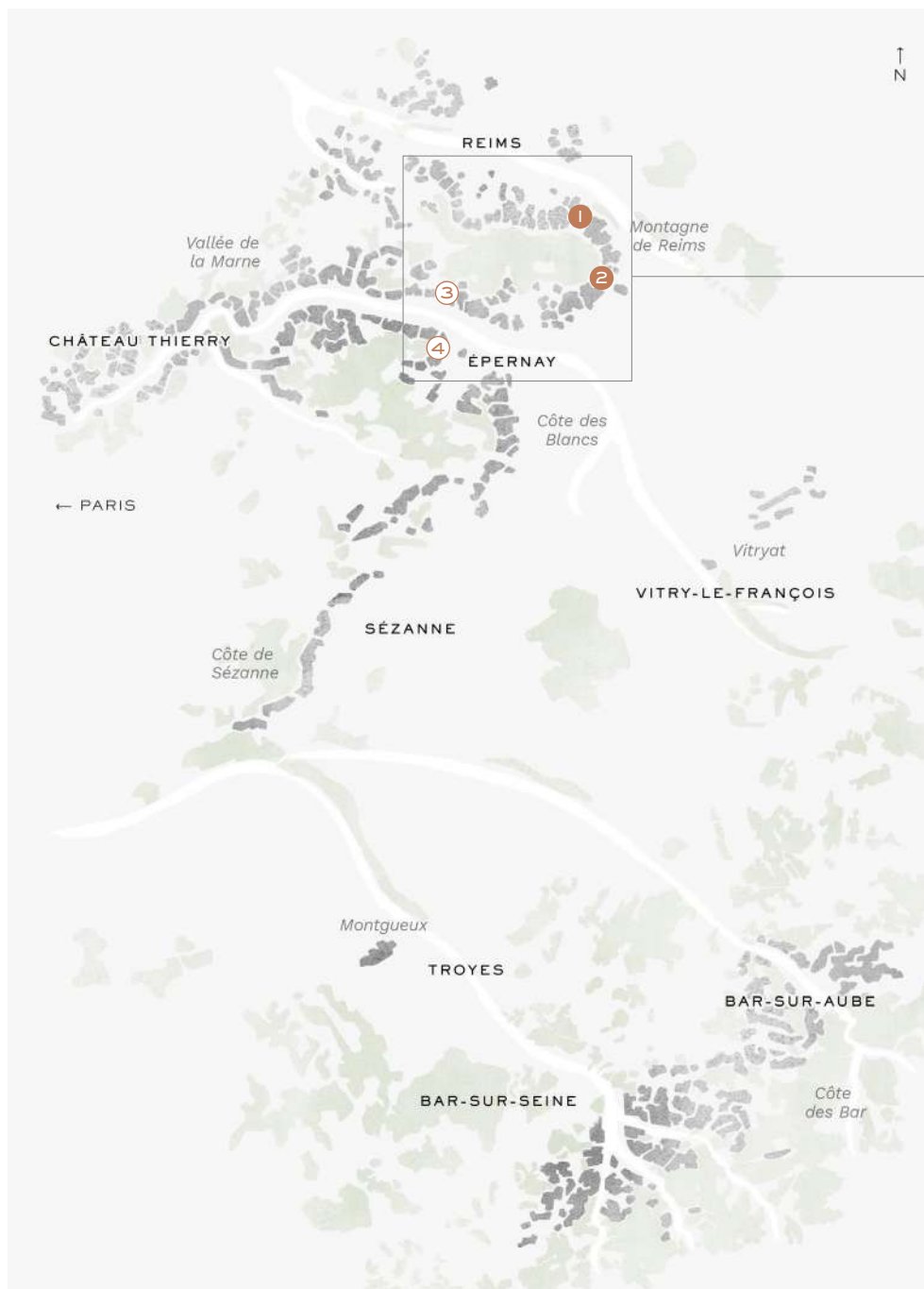
Le Château de la Marquetterie, « Petit bijou de la Champagne » situé au cœur de la Champagne viticole, fut avant la Révolution Française la résidence de l'écrivain Jacques Cazotte, auteur du Diable Amoureux, et le théâtre de fêtes champêtres où se rencontraient philosophes et hommes de lettres du « Siècle des Lumières ». Le Général de Castelnau en fit son quartier général pendant la bataille de Champagne en 1915. Et bien avant lui encore, Frère Oudart, moine bénédictin y découvrit à la fin

du XVII^e siècle certains secrets de la fermentation du champagne.

Premier champagne de Domaine dans l'histoire de la marque, les « Folies de la Marquetterie » est un assemblage composé de 45% de Chardonnay et de 55% de Pinot Noir, issus exclusivement des parcelles du vignoble de la Maison Taittinger. L'acquisition du château de la Marquetterie et des vignes attenantes, lieu-dit « Les Folies », marquent le début de l'aventure

champenoise de la famille. Très rapidement, le vignoble s'est élargi et la Maison est aujourd'hui présente sur plus de 35 crus différents.

« Folies de la Marquetterie » rend hommage à cette histoire. L'écriture privilégie la densité, la profondeur, la richesse aromatique. Chaque parcelle est vinifiée séparément et une vinification en foudre de chêne est réalisée sur certaines d'entre elles. Une lente maturation de 5 ans en bouteille complète l'harmonie de ce vin.



- ① Verzenay
- ② Trépail
- ③ Hautvillers
- ④ Pierry

LÉGENDE

- Cépage Chardonnay
- Cépage Pinot Noir

ROBE

La robe est de couleur jaune soutenue aux reflets mordorés. Les bulles sont fines et délicates.

NEZ

Le nez, intense, très fruité, développe des arômes de pêche et de compote d'abricots rehaussés de subtiles notes de brioche grillée et de vanille.

BOUCHE

L'attaque en bouche est ample, souple et fruitée, libérant des saveurs dominantes de pêche jaune. La finale est prononcée et expressive, subtilement marquée de notes boisées.

SUGGESTIONS PLAISIRS

Fromages, Risotto de cèpes, Champignons, Viandes blanches en sauce.

Origine des parcelles : Verzenay : Les Rochelles / Hautvillers : Les Garennes / Pierry : Les Folies, Les Rennes, Les Bordets, Les Rocherets / Trépail : Les Mélines, Les Hauts Bouités, Champ St Martin, Les Creusettes, Champ Jeanvrai

Assemblage : 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Temps de vieillissement en caves : 5 ans

Dosage : 9g/L

Vins de réserve : différents en fonction du style constant

Potentiel de garde : 5 ans et plus

Formats disponibles : Bouteille

Vinification parcelle : Une douzaine de parcelle vinifiée séparément comprenant un passage en foudre (grande cuve en bois) pour 30% de la cuvée.

TAITTINGER