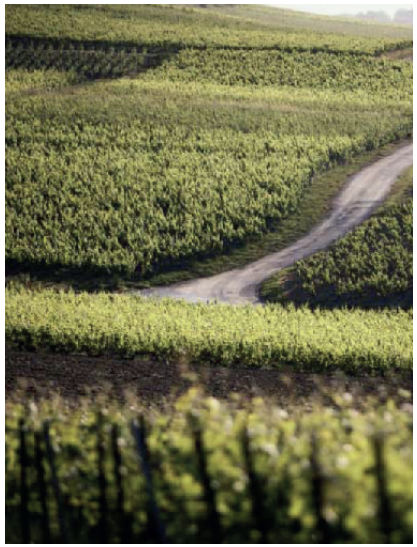
COMTES
DE CHAMPAGNE

GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS

2015

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.



« 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 2015 se caractérise par un cycle végétatif rapide. L'hiver, particulièrement doux laisse place à un printemps très contrasté avec une période très glaciale suivie de fortes chaleurs. La pleine floraison se produit à des dates plutôt habituelles durant un mois de juin ensoleillé et sec.

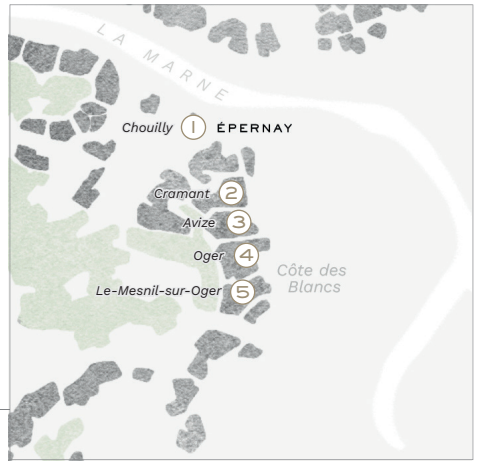
La maturité des Chardonnays est relancée fin août par des pluies très attendues. Les vendanges se déroulent début septembre sous la fraîcheur automnale et donnent naissance à des vins puissants sur des textures amples et crémeuses.

Grâce aux parcelles minutieusement sélectionnées, ce Comtes de Champagne 2015 nous révèle les facettes d'un édifice singulier, au rythme d'une énergie maîtrisée, canalisée par une acidité douce.

Véritable mémoire du temps, la grande intensité de ce Comtes de Champagne 2015 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

◯ *Cépage Chardonnay*

ROBE

Une robe d'un or jaune paille, profonde, flamboyante et limpide, aux reflets dorés traversées par intermittence par de légères lueurs verdoyantes. La bulle est fine, délicate presque soyeuse.

NEZ

Au nez, on découvre un Comtes de Champagne qui s'ouvre sur une perception iodée, minérale et légèrement épicée. Ces arômes nous ramènent à l'émotion de cette année 2015 si singulière. Puis le nez charmeur s'élargit vers des arômes pâtissiers et briochés accompagnés de notes de noisette et d'amande. A l'aération c'est toute l'énergie du millésime 2015 qui s'exprime avec des notes de citron, de bergamote, de fleurs blanches et de fruits blancs murs.

BOUCHE

En bouche, la sensation de la bulle est caressante, délicate avec une pointe de douceur et de plénitude. Ce Comtes de Champagne 2015 possède une bouche joyeuse pleine de douceur, riche et fruitée. Influencée par les agrumes et les notes végétales, elle offre un bel équilibre entre structure et finesse.

GASTRONOMIE

Ceviche de dorade aux agrumes et avocat. Huitres fines, tartare de dorade ou de bar. Sole meunière et sa julienne de légumes.
Tarte aux abricots pochés et crème d'amandes/ un soufflé à la verveine du jardin et son coulis de framboises.

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

Assemblage : 100% Chardonnay Grands Crus

Vieillissement en caves : 10 ans

Dosage : 8-9g/L

Vendange : 2015

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Formats disponibles : Bouteille / Magnum / Jéroboam / Mathusalem

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

TAITTINGER