

COMTES  
DE CHAMPAGNE

TAITTINGER





# LE COEUR *D'UNE* *MAISON*

Le Comtes de Champagne est une cuvée rare par sa composition unique et exceptionnelle, produite uniquement dans les très belles années. Marqueur du soin extrême engagé tout au long de l'année par la Maison Taittinger, elle en porte l'esprit

Le caractère de notre maison est avant tout familial. Les hommes, les vins, les grands instants nous relient toutes et tous au sein de l'entreprise depuis parfois plusieurs générations. La cuvée Comtes de Champagne est en quelque sorte le nectar, la cuvée mémorielle de ce que nous produisons tous ensemble depuis des décennies.

Pont constant entre le passé et le présent, cette cuvée tient aussi une part singulière dans l'identité de la maison de par sa dimension historique, celle de la lignée des Comtes de Champagne et plus précisément de Thibaut IV. Son sceau, présent sur tous les flacons de la maison, appelle sans cesse les uns et les autres à s'inspirer de son héritage, celle d'un roi, d'un comte, d'un célèbre chansonnier, d'un grand chevalier qui, de retour de croisade, revient avec l'ancêtre du plant de Chardonnay.

Nous sommes très attachés au style vraiment unique de ce vin des Comtes de Champagne qui exprime avant tout l'excellence du Chardonnay. Avec une ligne directrice très droite, très pure, il demande une attention technique infinie. Passant dix à onze ans en cave, il se révèle pourtant d'une étonnante vitalité, d'une grande fraîcheur. Chaque année, durant les semaines qui suivent la vendange, nous dégustons nos vins dans l'espoir que les caractéristiques nécessaires à l'élaboration du Comtes soient réunies... C'est quelque part un cadeau de la nature. Qu'il soit Blanc ou Rosé, le Comtes est un cadeau.

*Vitalie & Clovis Taittinger*



*Vitalie & Clovis Taittinger, Château de la Marquetterie ...*



LE COMTES  
DE CHAMPAGNE,  
*QUINTESSENCE*  
*DE LA VISION*  
*TAITTINGER*



*Qualité particulièrement remarquable, précision, finesse et tension... La cuvée Comtes de Champagne, est l'expression du temps par Taittinger. Née de critères exigeants et produite uniquement à base de vins à grand potentiel, elle est rare et couronne une vendange d'exception. Aujourd'hui, deux nouveaux millésimes entrent dans cette lignée de légende : le Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2011 et le Comtes de Champagne Rosé 2008. Ils débutent ici la suite de leur parcours quittant le berceau où ils ont été placés sous l'égide bienveillante de Loïc Dupont puis Alexandre Ponnavey, chefs de caves.*

La naissance d'un grand vin nécessite une réelle exigence. Depuis la première cuvée de 1952, seuls 38 millésimes ont vu le jour. Reflet de ces années d'exception, le Comtes de Champagne est le fruit d'une infernale patience puisqu'il faut l'attendre plus de 10 ans avant de le laisser nous émouvoir. Dans les crayères de Saint-Nicaise, plongé dans l'obscurité 18 mètres sous terre, il développe toute sa complexité dans le vertige des cathédrales de craie creusées durant l'ère gallo-romaine. Élaborés à partir de Chardonnays et Pinots noirs issus exclusivement de grands crus, les vins sont un délicat assemblage de force, de finesse et d'élégance, caractéristiques des millésimes à exceptionnel potentiel de garde.

COMTES DE CHAMPAGNE  
BLANC DE BLANCS 2011 :  
UNE VENDANGE HISTORIQUE,  
UN CÉPAGE LÉGENDAIRE

Exclusivement élaboré à partir de Chardonnays Grands Crus, issus de la Côte des Blancs, le Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2011 est l'expression d'une vendange atypique et imprévisible. Le millésime 2011 est fait de contrastes : le printemps doux, chaud et sec cède la place à un été plus frais et pluvieux, ponctué à la fois de fortes chaleurs et de périodes de fraîcheur. La maturation est lente et douce, sans perte drastique de la fraîcheur.

Les Chardonnays se montrent exceptionnels et s'expriment tout en finesse : concentrés, juteux, d'une maturité précoce, sous le signe de la fraîcheur, ils ont donné naissance à des vins parfaitement équilibrés dignes des plus grands millésimes. Avec les premières grappes cueillies dès la fin du mois d'août, la vendange 2011 entre dans l'histoire comme l'une des plus hâtives de la Champagne.

Alexandre Ponnvoy, chef de caves, parle ainsi de ce millésime comme un vin voluptueux aux notes gourmandes de pain d'épices, de réglisse et de meringue, sublimées par le caractère iodé des Chardonnays de la Côte des Blancs. Un vin à la puissance minérale, dévoilant des arômes de pêche de vigne, d'écorce de mandarine accompagnés de notes d'épices douces comme l'anis et la coriandre.

*« Le Comtes de Champagne  
m'a appris que la noblesse se buvait ... »*

*Amélie Nothomb*





COMTES  
DE CHAMPAGNE  
ROSÉ  
TAITTINGER  
2008

BRUT  
750ml

CHAMPAGNE  
*Reims, France*

12.5% vol

COMTES DE CHAMPAGNE  
ROSÉ 2008 : L'ALLIANCE PARFAITE ENTRE  
CONCENTRATION ET FRAÎCHEUR

Les cuvées Comtes de Champagne Rosé se composent exclusivement de raisins de Grands Crus, Chardonnays issus de la Côte des Blancs et Pinots Noirs de la Montagne de Reims, pour partie vinifiés en rouge.

Issu de la récolte 2008, ce millésime est le reflet d'une année plutôt froide et sèche. La vendange en septembre est marquée par un ensoleillement providentiel permettant une belle concentration. Les dégustations des vins clairs le confirmeront : des vins élégants, d'une grande finesse et d'une exceptionnelle longévité, caractérisés par une pureté aromatique remarquable.

Équilibré, précis, le Comtes de Champagne Rosé 2008 s'exprime avec vigueur. Il dévoile des notes de réglisse et de fruits rouges croquants tels que la framboise et la griotte, ainsi qu'une exquise minéralité crayeuse rehaussée de senteurs subtilement mentholées. La finale fraîche et persistante est dotée d'une délicate salinité.

*« Quand je bois du Comtes de Champagne rosé,  
je ne danse plus, je vole... »*

*Rudolf Noureev*

## LA NAISSANCE D'UNE CUVÉE D'EXCEPTION

*La production de millésimes par la Maison Taittinger n'est pas systématique et cela est d'autant plus vrai pour le Comtes de Champagne. Ce choix d'élaborer un nouveau millésime dépend d'une philosophie exigeante, garante de la signature de la Maison Taittinger. Damien le Sueur, directeur général, nous raconte l'émergence d'une nouvelle cuvée Comtes de Champagne.*

***La Maison Taittinger lance un Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2011 ainsi qu'un Comtes de Champagne Rosé 2008. Quelle est l'histoire derrière ces années ?***

2011 est une année chaude et précoce. Le mois d'avril est exceptionnellement chaud, avec des températures dépassant de 4°C les normales saisonnières. Le cycle végétatif est très rapide et début mai les stades phénologiques de la vigne montrent près de 15 jours d'avance par rapport à la moyenne décennale ! Par ailleurs, 2011 est une année très calme sur le plan sanitaire.

Les vendanges démarrent le lundi 22 août sous des températures caniculaires de plus de 33 °C. Cette grosse chaleur perdure le mardi et interrompt la maturation des baies qui était sur une dynamique extrêmement importante de près de 2 % vol. par semaine sur les chardonnays et 1,5 % vol. pour les cépages noirs. De façon providentielle, la pluie est arrivée et nous avons eu des quantités

d'eau importantes les jeudi et vendredi. Ceci a rapporté beaucoup de fraîcheur et a permis à la maturation de reprendre son cycle tranquillement la semaine du 29 août, après une phase de blocage et de dilution. Enfin, les vendredi et samedi 2 et 3 septembre, les températures sont à nouveau caniculaires, on atteint 34 °C. Les vendanges auront débuté le lundi 22 août pour se terminer le mercredi 7 septembre... vendanges les plus précoces de mémoire d'Homme.

Récolte singulière ! Il a presque fallu gérer deux vendanges, avec un démarrage sur les cépages noirs dans un premier temps et les chardonnays en seconde semaine avec plusieurs jours d'arrêt entre les deux. C'est d'ailleurs la première fois qu'en Champagne, on observe autant d'opérateurs qui arrêtent leur pressoir quelques jours, allant jusqu'à renvoyer des équipes de vendangeurs pour s'adapter à cette situation inédite.

Retenons que les chardonnays avaient besoin de temps pour mûrir convenablement et



développer leur potentiel aromatique. Nous avons été un peu bousculés par la nature et il a fallu adapter nos organisations. Ceux qui ont travaillé sans adapter les habitudes sont probablement passés à côté du millésime.

***Comment cette situation a-t-elle évolué pour que s'impose à vous la décision de produire un Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2011 ?***

A la vendange, nous ne nous projetions pas nécessairement sur l'élaboration d'un millésime, car nous étions inquiets de l'impact de ces grosses chaleurs sur nos vins. Si l'on caricature un peu l'année, nos dégustations ont révélé trois types de situation :

1/ les cépages noirs, avec des arômes déjà très présents, exprimant de la puissance et manquant un peu de délicatesse. Des vins intéressants mais pas suffisamment de structure pour envisager un Brut Millésimé. Quelques pépites sur les pinots noirs issus des Grands Crus sur sols de craie ont autorisé l'élaboration d'un Comtes Rosé...

2/ les chardonnays de début de vendange, cueillis trop tôt, sur lesquels le potentiel n'a pu se révéler. La dominante aromatique végétale et le manque de structure les ont exclus de tout projet de millésime.

3/ les chardonnays de la seconde partie de vendange sur les beaux terroirs. Le jour et la nuit ! Quelques jours qui font toute la différence, mais surtout une maturation qui va au terme de son potentiel !

Il faut distinguer les années. Il est toujours simple de travailler sur de très bonnes années, faciles, évidentes. Sur les années plus difficiles, le travail est plus délicat, comme en 2011. C'est une vraie satisfaction de sortir un merveilleux millésime lors d'une année un peu plus complexe. Cela démontre à quel point le travail de chacun, de la vigne au vin, est crucial, arrimé à une vision précise de ce que l'on attend, à un timing serré. Pour autant, la décision ne se prend pas à la vendange.

***Sur quels critères décidez-vous de la mise en production d'un Comtes de Champagne ?***

In fine, la décision est toujours liée à la dégustation des vins clairs. Que la naissance soit une évidence ou qu'elle fasse l'objet d'une réflexion plus lente, ce qui prévaut, c'est le potentiel d'évolution du vin. Qu'est-ce que ce vin exprimera dans dix, quinze, vingt ans ? Les Comtes sont des champagnes qui ont un potentiel de garde immense. Bien sûr, le vin n'est plus le même après quarante ans de garde, il développera de nouveaux arômes de pain brioché, de tartine beurrée, mais ce ne sera jamais écrasé, jamais lourd, jamais « compoté ».

Au moment de l'assemblage, la finesse, la tension, la profondeur sont des critères sur lesquels nous ne transigeons pas pour écrire un nouveau millésime de Comtes de Champagne. C'est un potentiel que nous jugeons. Sur ces critères, même sur des années chaudes comme nous les connaissons

plus régulièrement ces dernières années, il est tout à fait possible d'obtenir le produit que nous souhaitons. La fraîcheur des vins n'est pas corrélée uniquement aux températures de l'année. Heureusement ! La bonne gestion de la vendange et le process de vinification participent à l'expression du potentiel aromatique.

***La Maison Taittinger ne produit pas systématiquement de millésime, et encore moins sa cuvée Comtes de Champagne, qui est encore plus rare. Pourquoi ?***

Les années se suivent et ne se ressemblent pas ! Nous remettons l'ouvrage sur le métier tous les ans. Sur les Comtes de Champagne, l'exercice est d'une infinie précision, fruit d'un long processus. Blanc ou rosé, nous avons fait le choix de retenir uniquement les cinq grands crus de la Côte des Blancs pour les chardonnays et quelques grands crus de la Montagne de Reims pour les pinots noirs. Ces terroirs expriment chacun leur typicité.

Chaque cru doit être au niveau d'exigence que nous souhaitons pour pouvoir élaborer un millésime de Comtes. Ajoutez à cela le fait que nous œuvrons sur des années qui sont elles-mêmes très différentes les unes des autres. Tous les millésimes de Comtes de Champagne sont uniques ; mais ils constituent une même famille avec un ADN commun, un fil conducteur sur la tension, la finesse, la précision.

### *Qu'aimez-vous dans ce vin ?*

J'aime ce qu'il nous raconte. Derrière un travail de plus de dix années où chaque étape fait l'objet d'une réflexion profonde, de gestes précis, la dégustation est une rencontre qui fait naître des émotions d'une incroyable densité.

*LE TERROIR,  
L'ÂME DU VIN  
DES COMTES DE  
CHAMPAGNE*



LA NAISSANCE  
D'UN GRAND VIN  
COMMENCE PAR  
UN TERROIR  
D'EXCEPTION.

*Développée à force d'expérience et d'observation, la connaissance du vignoble permet de mettre en place des pratiques encourageant la vigne à exprimer le meilleur de son potentiel. Elle permet par ailleurs de respecter l'intégrité de chaque terroir, afin d'augmenter la précision des vins. Le vignoble Taittinger, Christelle Rinvillle le connaît sur le bout des doigts, puisqu'elle en est la directrice. Elle nous raconte les spécificités des terroirs à partir desquels sont composées les cuvées Comtes de Champagne Blanc de Blancs et Comtes de Champagne Rosé.*

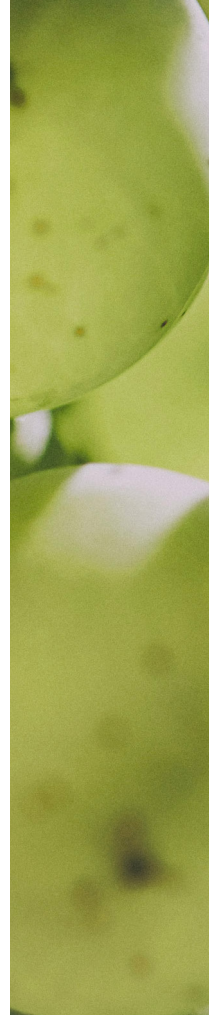
Le terroir comprend plusieurs composantes : le sol, le sous-sol, le climat, le relief, l'exposition... Chaque parcelle possède ainsi sa propre carte d'identité. « L'objectif pour la Maison Taittinger est de travailler les vignes pour qu'elles expriment au maximum leur typicité, une typicité qui dépend de la formation géologique, de la texture et biodiversité des sols, mais également de la propension des vignes à être plutôt hâtives ou tardives et de leur capacité à résister plus ou moins aux conditions climatiques (gel, sécheresse par exemple). » souligne Christelle Rinvillle.

La formation des sols du vignoble champenois est très ancienne – 20 millions d'années : la poussée des Alpes a provoqué le soulèvement du bassin parisien au nord-est et son affaissement en son centre sous le poids des sédiments marins et a fait apparaître différentes couches géologiques enfouies. L'érosion au cours du quaternaire a ensuite modelé le relief formant un paysage de coteaux relativement doux sur la Côte d'Ile de France (l'une des trois principales côtes) qui portera la prestigieuse Côte des Blancs d'où le Chardonnay tire ses lettres de noblesse et de la Montagne de Reims.

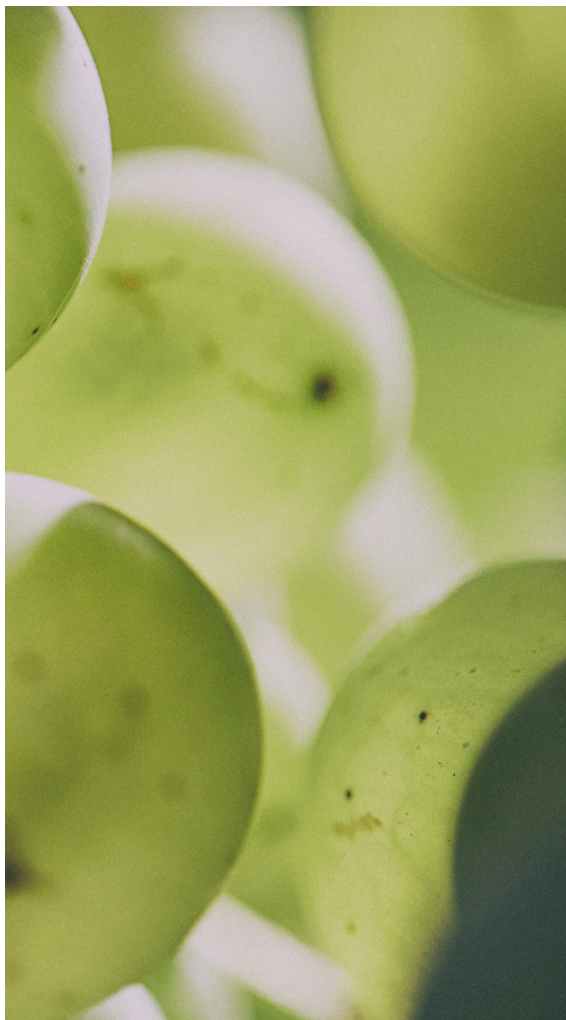
LA CÔTE DES  
BLANCS,  
BERCEAU DU  
COMTES  
DE CHAMPAGNE

Expression la plus aboutie du style de la Maison Taittinger, le Comtes de Champagne Blanc de Blancs est composé exclusivement de Chardonnays issus des 5 villages de la Côte des Blancs classés « Grand Cru » : Avize, Chouilly, Oger, Mesnil-sur-Oger et Cramant – des crus aux sols assez proches, mais aux expressions distinctes. Tous apporteront de la finesse et de la minéralité mais exprimeront peut-être davantage des notes plus délicates (Avize), de la tendresse et du fruité (Chouilly), plus tendres (Cramant), plus solaires (Oger) ou auront un caractère plus austère, profond qui s'exprimera davantage dans le temps (Le Mesnil-sur-Oger) ...

Les coteaux de la Côte des Blancs dominent la plaine de la Champagne crayeuse. Plantée majoritairement en Chardonnay, elle donne naissance à des vins alliant finesse, minéralité et puissance grâce à ses sous-sols majoritairement calcaires. « La craie agit comme une éponge. Elle capte l'eau et la maintient par capillarité, ce qui permet non seulement un excellent drainage des sols et une alimentation régulière de la plante en acides aminés, sels minéraux, précurseurs d'arômes, mais apporte aussi une minéralité qui s'exprimera plus tard dans les vins. », précise Christelle Rinvile.







## LA MONTAGNE DE REIMS, TERRE DE ROSÉ

Le Comtes de Champagne Rosé 2008 est né de l'assemblage des Grands Crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs. « Pour le Comtes de Champagne Rosé, nous choisissons précisément lors de la phase de mûrissement des baies des parcelles avec des expressions riches en fruits rouges, avec une belle tension, une belle élégance, une belle fraîcheur »

Terroir de prédilection du Pinot Noir, la Montagne de Reims apporte la typicité corsée et offre au Comtes de Champagne Rosé structure et élégance fruitée. Sur ces terres singulières, la craie est plus profonde qu'en Côte des Blancs et les parcelles sélectionnées pour le Comtes de Champagne Rosé, plantées de vignes d'un certain âge, aux racines profondes, offrent des Pinots Noirs d'une belle maturité.

## UN TRAVAIL DE LA VIGNE DES PLUS PRÉCIS

La Maison Taittinger travaille pour mettre en lumière l'expression des terroirs. Pour tirer le meilleur de chaque vigne, le travail manuel est extrêmement précis, la fertilisation raisonnée. « Le travail manuel – et cela est vrai dans tout notre vignoble – est un art. La Maison Taittinger est très attachée aux travaux de la vigne qui permettent d'apporter aux grappes les conditions favorables à leur bon développement. Dans la gestion du vignoble comme au moment de la cueillette, on ne fait aucune concession, le maximum est fait pour servir la qualité, aussi bien celle des raisins, pour obtenir les meilleurs vins, que celle de la tenue du vignoble et de la biodiversité. Elle est aussi liée à la démarche environnementale à laquelle nous sommes extrêmement attentifs ». Les raisins issus des différents terroirs sont pressurés séparément, toujours selon cette logique, ce fil rouge, consistant à respecter l'identité de chaque terre d'origine. Une exigence, une rigueur et une précision indispensables à l'écriture d'une grande cuvée.





# LES COMTES DE CHAMPAGNE, *UNE LIGNÉE MYTHIQUE*

*Leur souvenir perdure sur les plus belles bouteilles de la Maison Taittinger. Leur histoire est celle de la France, des Rois, des Reines, des nations, des religions, de l'art, de l'agriculture... Une Histoire qui produit des sols, des identités, des techniques et des créations uniques comme le Champagne. Les Comtes de Champagne renvoient aux temps de l'amour courtois, de la chevalerie et des princes poètes, à la manière de Thibaut IV.*



La cuvée Comtes de Champagne est peut-être la plus mythique parmi celles qu'élabore la Maison Taittinger; elle figure la quintessence du vin de Champagne. Produite en petite quantité à partir de raisins issus de terroirs exceptionnels, classés « Grands Crus », elle est aussi, par son nom de baptême, l'expression d'une histoire propre à ce terroir. S'ils n'ont régné qu'un peu plus de trois siècles sur ces terres, avant qu'elles ne soient rattachées à la couronne de France faute de descendance par mariage, les Comtes de Champagne n'en ont pas moins imprimé leur marque sur ces plaines et ces vallons de l'Est, dynamisant le commerce entre le X<sup>e</sup> et le XIII<sup>e</sup> siècle à travers les foires de Champagne.

Dans la généalogie de ces Comtes de Champagne, une figure s'impose. La plus marquante peut-être, la plus audacieuse sans aucun doute. Fils de Thibaut III de Champagne et de Blanche de Navarre, Thibaut IV (1201-1253) eut pour parrain Philippe Auguste. Très indépendant, le jeune Comte mécontente parfois son souverain, mais répond à l'appel du Pape pour mener la croisade qui a pour dessein de protéger Jérusalem. Promu chef de l'expédition, Thibaut IV de Champagne ne sortira pas vainqueur des combats. Il obtiendra néanmoins une paix avantageuse.



C'est ici que la légende s'entremêle à l'histoire. La tradition prête en effet à Thibaut IV d'avoir regagné la France avec quelques plants de l'ancêtre du Chardonnay, cépage à partir duquel est entièrement réalisé le Blanc de Blancs de la plus prestigieuse cuvée de la Maison Taittinger.

On dit aussi qu'il mit dans son heaume un rosier, dit rosier de Damas ou rosier de Provins. Thibaut IV passera le reste de sa vie dans d'incessants voyages entre la Champagne et son royaume de Navarre. C'est là qu'il compose les chansons d'amour et poésies qui feront de lui le chansonnier le plus célèbre de son temps. Ses vers surprennent autant par leur beauté que par leur liberté de ton, ce qui lui valut la reconnaissance de Dante qui le considérait en son temps comme un précurseur. Aujourd'hui encore, son sceau orne chacune des bouteilles de la cuvée Comtes de Champagne et plus largement chacun des flacons du Champagne Taittinger, comme un trait d'union entre le passé et le présent, comme un hommage ultime aux valeurs et au souffle du personnage romanesque.



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**  
*Reims*

*Crédits Photos*

*Thierry des Ouches / Thomas Babeau / Jean Blaise Hall / Nicolas Demoulin*