

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS BLANC DE BLANCS
2012

L'année 2012 se révèle comme un excellent millésime en Champagne. Ce millésime 2012 très contrasté se caractérise par une succession d'accidents climatiques particulièrement éprouvants pour la vigne : des périodes de gel en février après une période de douceur puis en mai et des chutes de grêle qui toucheront plusieurs secteurs d'avril à juillet. Suivra un bel ensoleillement sans excès couplé à de faibles rendements permettant d'atteindre un niveau de maturité rare faisant naître un Comtes de Champagne harmonieux et équilibré.



Le Comtes de Champagne Blanc de Blancs est composé exclusivement de Chardonnays issus des 5 villages de la Côte des Blancs classés «Grands Crus» : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger. Ce terroir est unique et s'étend sur une bande d'à peine 20km. La craie millénaire y affleure, constituant un véritable réservoir d'eau et de chaleur. Les raisins blancs s'épanouissent parfaitement sur ces sols. Ils y puisent minéralité, puissance et finesse aromatique. Pour l'élaboration du Comtes de Champagne, seule la « cuvée » est retenue, gage absolu de finesse. Parmi les vins entrant dans sa composition, 5 % ont vieilli 4 mois en fûts de chêne neufs, renouvelés par tiers chaque année. Ils viennent renforcer les qualités intrinsèques de l'assemblage final de notes toastées. Durant ses 10 années de lente maturation en caves le temps a fait son œuvre, permettant à ce millésime de s'ouvrir à nous avec une énergie et un potentiel de vieillissement hors du commun.

Il lui reste maintenant à écrire la suite de son histoire. Synonyme d'un moment d'exception, l'ouverture de ce millésime 2012 tient toutes ses promesses. L'expérience sensorielle est unique, tant sur le plan visuel que gustatif ! Limpide, d'un bel éclat jaune étincelant avec quelques légers reflets d'or; la bulle est fine, délicate, dynamique.

Son nez nous transporte dans un univers de maturité et de voluptuosité. Il exhale des notes d'agrumes confits, de poires Williams et d'abricots. Ce Comtes de Champagne nous livre des arômes pâtisseries et briochés de type citron meringué, nougat, amande.

Un vin d'une grande puissance minérale dense et riche avec des Chardonnays s'illustrant sur une pointe iodée.

Cette bouche généreuse se construit sur une ossature crayeuse lui conférant une intensité de saveurs et de matières radieuses, soulignées par des acidités fines et précises. Ce vin qui séduit par sa densité aromatique nous transporte sur saveurs réconfortantes d'agrumes mûrs mariés à une allonge saline et profonde. D'une grande intensité naturelle, ce Comtes de Champagne 2012 étend son dynamisme avec élan et une pureté de fruit incroyable. Il évoluera avec énergie et finesse.

Véritable mémoire du temps, la grande intensité de ce Comtes de Champagne 2012 laisse présager tout le potentiel de garde que l'on attend d'une telle cuvée. Porté par une belle structure, ce vin d'énergie, né dans la lumière des sols blancs, trouve sur cette année de belle maturité une rare intensité.

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



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims