

COMTES
DE CHAMPAGNE

GRANDS CRUS ROSÉ

TAITTINGER

2009

COMTES DE CHAMPAGNE
ROSÉ 2009 :
32^{ÈME} MILLESIME DE LA MAISON

Rares sont les Maisons de Champagne portant encore aujourd'hui le nom de leurs propriétaires. La famille Taittinger, à la tête de la Maison éponyme depuis près d'un siècle, a toujours eu pour quête permanente l'Excellence. Une intransigeance qui puise ses racines dans l'Histoire même de la Maison, dans son attachement à la Terre et aux Hommes qui la cultivent, dans la maîtrise constante de la qualité de son vignoble, mais également au travers d'un savoir-faire ancestral dans l'élaboration de ses cuvées.

Cette famille exigeante et passionnée a fait le choix de ne jamais faire de compromis sur la qualité, en développant très tôt des pratiques respectueuses de l'environnement. Depuis plus de 10 ans, les 288 HA de vignobles sont totalement enherbés et le domaine possède désormais la double certification - Haute Valeur Environnementale (HVE) et Viticulture Durable de Champagne (VDC).



« Le travail de la vigne est un artisanat. L'esthétique est essentiel, la biodiversité est la réussite d'un équilibre. De belles vignes porteront de beaux raisins qui seront à l'origine de belles cuvées. Notre démarche écoresponsable est basée sur le respect de l'environnement, du patrimoine, du terroir et donc sur la qualité du produit. Elle n'est pas un effet de mode mais bien une démarche cohérente et une philosophie de penser et d'agir et ce, depuis de nombreuses années. »

Christelle Rinvile

Directrice des Vignobles Taittinger

Cette exigence absolue se retrouve dans l'écriture des champagnes Taittinger, à la fois « élaborée, alchimique et intuitive » et dans l'élaboration de la cuvée Comtes de Champagne Rosé. Réalisée à partir d'un assemblage de vins rouges et de vins blancs. Cette technique, bien que plébiscitée en Champagne, n'en demeure pas moins la plus exigeante.



« Ressentir l'intensité, éveiller les sens, évoquer la légèreté, l'élégance, la fraîcheur et la gourmandise, tels sont les objectifs et l'engagement que Taittinger poursuit audacieusement à travers la création de cette cuvée Comtes de Champagne Rosé »

Vitalie Taittinger
Présidente du Champagne Taittinger

*JOUISSANT D'UN SUCCÈS GRANDISSANT, LE CHAMPAGNE
ROSÉ TROUVE UNE BELLE EXPRESSION DANS LE
NOUVEAU MILLÉSIME COMTES ROSÉ 2009*



L'obtention du vin rosé tranquille s'effectue selon trois méthodes distinctes. L'une d'entre elles consiste à faire macérer le jus des raisins noirs frais avec leurs pellicules afin d'extraire de celles-ci des pigments colorants (anthocyanes), des arômes et une certaine structure (tanins). Une macération plus longue aboutit à un vin rouge tranquille qui assure une stabilité plus longue des éléments extraits et qui est subtilement assemblé à un vin blanc.

Les vins rouges sont élaborés à partir de sélections massales de raisin pinot noir du domaine. Arrivé en 2015, le Chef de caves Alexandre Ponnavoï a insufflé une influence bourguignonne dans une vision globale d'élaboration des vins rouges.

«Le domaine bénéficie d'une sélection maîtrisée de parcelles orientées vers l'obtention de vins rouges différenciés et revendiqués, en Montagne de Reims (Ambonnay, Verzenay, Mailly-Champagne, Rilly-la-Montagne) et en Côte des Bar (Loches-sur-Ource et Les Riceys)» souligne le Chef de caves.

Un partenariat historique assure l'approvisionnement qualitatif sur Bouzy.

À cela s'ajoutent – explique-t-il – « des étapes clés telles que la taille en cordon, l'ébourgeonnage, l'effeuillage, la dégustation fine des baies et la vinification dans les centres de pressurage au plus près de la récolte. »

Alexandre Ponnavey a introduit « un temps de macération plus long comprenant un premier temps de macération pré-fermentaire à froid (10-12°C) pendant 4 à 5 jours, suivi d'une macération avec fermentation alcoolique pendant 8 à 9 jours à 23-24°C ».

Le premier temps permet d'extraire et de valoriser le potentiel fruité, notamment sur la cerise fraîche, également d'assouplir les tanins et d'augmenter l'intensité colorante. La seconde partie de cuvaison continue d'extraire des composés aromatiques tout en affinant la texture du vin. Le décuillage s'effectue sur un marc sec et sans sucres résiduels. Après finition, le parcours maîtrisé du vin rouge se poursuit par son ajout, à hauteur de 13 à 14% à un vin blanc tranquille. « Dans cet assemblage, on va rechercher de la couleur, des arômes de fruits frais et le potentiel de garde », précise le Chef de caves.

À la proportion substantielle de chardonnay tendu, minéral, porteur d'élégance et à fort potentiel, Alexandre Ponnavey et ses équipes se donnent les moyens de réaliser des vins rouges d'une grande profondeur, frais avec des tanins croquants et sans agressivité.



COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2009 : L'ÉXIGENCE ABSOLUE

Le Comtes de Champagne Rosé nous révèle la beauté surprenante du temps : le temps de l'attente de l'instant précieux où nous choisissons de le déguster après de longues années de maturation ; le temps de sa découverte lente et complexe au gré des arômes exceptionnels qui s'expriment délicatement et harmonieusement dans le verre, et le temps du souvenir impérissable de nos émotions à cet instant. Le Comtes de Champagne Rosé n'est élaboré que lorsque les critères qualitatifs permettent de pérenniser fidèlement son écriture. Il est composé de 30% des Grands Crus de Chardonnay des plus prestigieux terroirs de la Côte des Blancs et de 70 % de Pinots Noirs, issus des Grands Crus de la Montagne de Reims. Dans l'assemblage sont incorporés 15 % de Pinots de Bouzy vinifiés en rouge, dont la macération pré-fermentaire assez longue apporte une belle structure tanique, aux arômes de fruits rouges et noirs. Un long séjour de 10 ans au coeur des crayères gallo-romaines de Saint-Nicaise sera propice à l'épanouissement de la complexité des arômes de cette cuvée d'exception.

2009 est un millésime pleinement abouti. Sa belle maturité fait vibrer tous les sens : une robe élégante, d'une grande brillance à la couleur rose expressive. Quelques légers reflets ambrés mettent en évidence l'extrême finesse et délicatesse de la bulle. Un nez avec des notes exaltantes de fruits rouges murs dans leurs plus belle expression aromatique, des notes de cerise griotte, d'orange sanguine et de pêche de vigne soulignées par une touche minérale laisse apparaître des notes plus gourmandes de fraises des bois compotées et d'agrumes confit. En bouche, une belle acidité crayeuse et une exquise fraîcheur révèlent une certaine pureté aromatique, témoignant de la fougue s'exprimant dans ce Comtes de Champagne Rosé.

Ce millésime s'inscrit dans la droite lignée de ses prédécesseurs, la pureté de sa structure aromatique précise et gourmande augure d'un très bon potentiel de garde. Cette cuvée est « le » champagne par excellence de l'art gastronomique.





CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Crédits Photos

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