



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims

TAITTINGER
L'ESPRIT ROSÉ

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.

TAITTINGER



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 »,

Explique 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 ses champagnes rosés, réalisés 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.

Bien plus qu'un léger parfum de saison planant aux beaux jours, le champagne rosé est un véritable parti-pris pour la Maison Taittinger, qui se décline en trois cuvées de caractère. *« 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 trois histoires, trois instants et trois expériences gustatives »,*

Explique Vitalie Taittinger, Présidente du Champagne Taittinger.

L'ÉLABORATION DES CHAMPAGNES ROSÉS PAR TAITTINGER

L'élaboration d'un champagne rosé consiste à composer un vin tranquille rosé, de le champagner et de l'élever en caves pendant plusieurs mois ou années. 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.

Ce procédé exclusif à la Champagne est également celui préféré par le Champagne Taittinger pour le rosé, qui se décline en trois cuvées : Prestige Rosé, Nocturne Rosé et Comtes de Champagne Rosé.

Les vins rouges sont élaborés à partir de sélections massales de pinot noir du domaine. Arrivé en 2015, le Chef de caves Alexandre Ponnvoy a insufflé une influence bourguignonne dans une vision globale d'élaboration des vins rouges. En effet, la problématique de l'obtention d'une maturité satisfaisante est constante dans le vignoble champenois très septentrional. « 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. »

Cet engagement viticole permet d'atteindre la maturité recherchée des raisins, dans l'objectif de bénéficier de polyphénols (anthocyanes et tanins) extractibles de grande qualité.

Les raisins vendangés sont éraflés pour ne conserver que les baies de raisins, la partie ligneuse des grappes étant écartée car pouvant céder des goûts herbacés, de l'astringence et absorber de la couleur. Alexandre Ponnvoy a introduit « une cuvaison avec 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 décuvage 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 Ponnvoy et ses équipes se donnent les moyens de réaliser des vins rouges à la couleur prononcée et stable dans le temps, avec de la profondeur et de la fraîcheur, des tanins croquants et sans agressivité.

Ces mariages heureux mûrissent paisiblement dans les caves sur lattes au moins 3 ans pour le Prestige Rosé, 5 à 6 ans pour Nocturne Rosé et plus de 12 ans pour le Comtes de Champagne Rosé.

TROIS CUVÉES AUX CARACTÈRES SINGULIERS

Créé dès le 18ème siècle et servi à la cour des rois de France, le champagne rosé est à l'origine du succès même du champagne. Symbole du luxe joyeux et libéré des années folles, il est toujours très prisé aujourd'hui.

Les beaux instants de nos vies sont pluriels. Leurs émotions également. C'est pourquoi, la Maison Taittinger a souhaité faire s'exprimer son art du rosé sous 3 cuvées aux identités distinctes, mais au style toujours ciselé et généreux.

PRESTIGE ROSÉ, LE RAFFINEMENT INTENSE

Taittinger Prestige Rosé, c'est l'instant de vie flamboyant, gourmand, vivant, tout en élégance. Rythmé par sa vivacité, son croquant, Taittinger Prestige Rosé se distingue immédiatement par sa robe profonde provenant du secret de son élaboration : un rosé d'assemblage, délicat et dont la réalisation demande une certaine exigence. Ce sont en effet les 15% de vin rouge tranquille, issus des meilleurs Pinots Noirs de la Montagne de Reims et des Riceys, ajoutés à l'assemblage final, qui donnent à cette cuvée son incomparable couleur et sa structure. Cette dernière est nourrie et assouplie par la gourmandise qu'apportent les Pinots Meuniers et Pinots Noirs non-vinifiés en rouge. Enfin, le Chardonnay si cher à la Maison Taittinger vient cueillir votre palais par sa fraîcheur et sa vigueur. En bouche, la sensation est vibrante, entre velouté et corsé grâce aux saveurs de jeunes fruits rouges comme seul un rosé d'assemblage le permet.

Avec quoi l'accorder ? Le résultat, un rosé affirmé synonyme de plaisir à associer de préférence avec des fruits rouges, un tartare de Saint-Jacques, de tourteaux ou toutes autres chairs dont la douce sucrosité se mariera avec harmonie à ce champagne.



NOCTURNE ROSÉ, VIBRATION ENCHANTÉE

Taittinger Nocturne Rosé, c'est une délicate félicité, instant du lâcher-prise élégant et courtois, où les arômes intenses et suaves amènent à une douce volupté.

Accompagner les amoureux de champagne jusqu'aux premiers rayons de soleil avec une cuvée habillée de fines bulles de lumière, voilà la promesse suave et tout en rondeur de Taittinger pour ce rosé de « nuit ».

Taittinger Nocturne Rosé est un champagne « Sec » composé de 30% de Chardonnays et de 70% de Pinots Noirs et Pinots Meuniers provenant d'une trentaine de crus différents. 15% de vin rouge tranquille, issus des meilleurs Pinots Noirs de la Montagne de Reims et des Riceys, sont ajoutés à l'assemblage final pour un résultat unique. Au palais trois mots ressortent : volupté, fraîcheur et onctuosité.

Un dosage Sec (17,5 g/l de sucre de canne) associé à la maturité d'un lent vieillissement de 4 ans en cave offre à ce vin toute la douceur nécessaire aux noctambules.

Avec quoi l'accorder ? Il pourra être dégusté seul à tout moment de votre soirée ou accompagné d'un dessert gourmand.



COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2007, L'EXIGENCE 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 cœur des crayères gallo-romaines de Saint-Nicaise sera propice à l'épanouissement de la complexité des arômes de cette cuvée d'exception.

2007 est un millésime pleinement abouti. Sa belle maturité fait vibrer tous les sens : une robe saumonée aux reflets cuivrés, des bulles extrêmement fines et persistantes, un nez aux notes de fraises écrasées, de citron vert et de réglisse, nuancé d'une touche de torréfaction de café et de fève de cacao. En bouche, la variation de sensations gourmandes est étonnante. L'attaque fraîche, précise et tendue, fait place à la perception d'une structure vineuse souple et fondue.

La finale s'étire sur le fruit, relevé d'une délicate note saline. 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. Avec quoi l'accorder ? Cette cuvée est « le » champagne par excellence de l'art gastronomique, sublimant des mets délicats à base de viandes blanches, il peut également montrer tout son potentiel sur un homard et se mariera superbement à la puissance de certains fromages, vieux Comté, Chaource ou avec la douceur acidulée des poires au four ou de la tarte à la myrtille.

