Champagne Taittinger Brut Millésimé



C4est toujours l'expression ultime d'une année d'exception, où la rigueur de la sélection et le savoir-faire ancestral de la maison s'unissent. Issu d'un assemblage équilibré de 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir, exclusivement de Grands et Premiers Crus, il incarne la quintessence du terroir champenois, révélant une complexité et une élégance rares. Ce champagne, élaboré uniquement lors des récoltes les plus remarquables, se distingue par sa fraîcheur vibrante, sa structure minérale et sa persistance aromatique, pour des moments de dégustation inoubliables.

Origine: Ce brut millésimé puise sa grandeur dans les terroirs d'exception de la Champagne : les Chardonnays proviennent des Grands Crus de la Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger), apportant élégance et minéralité, tandis que les Pinots Noirs, issus de la Montagne de Reims (Ambonnay, Mailly-Champagne, Bergères-lès-Vertus), confèrent puissance et rondeur. Les sols calcaires et l'exposition optimale de ces parcelles garantissent une maturité parfaite et une acidité équilibrée, fondements de sa complexité.

Encépagement: 50% chardonnay & 50% pinot noir

Vinification: Elaboré uniquement à partir de vins de première presse, il bénéficie d'une vinification en cuve inox pour préserver la pureté du fruit. Après un assemblage minutieux, le champagne repose plus de cinq ans en cave, sur lattes, pour un vieillissement lent qui développe sa longueur et sa complexité. La fermentation malolactique est réalisée, et le dosage, constant à 9 g/l, souligne l'équilibre entre fraîcheur et rondeur.

Dégustation: Sa robe dorée, d'une grande limpidité, laisse échapper une effervescence fine et persistante. Le nez s'ouvre sur des arômes floraux d'aubépine et de chèvrefeuille, suivis de notes de poire, de kumquat, de verveine et de pain d'épices, relevés d'une subtile touche mentholée. En bouche, l'attaque est fraîche et dynamique, avec des accents de pêche blanche et d'agrumes, tandis que la finale, d'une belle longueur, offre des amers délicats d'écorce d'orange et une minéralité saline.

Potentiel de garde: Livré à maturité, il peut se garder 3-5 ans.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif avec des gougères, du jambon cru ou des crevettes roses, sa structure riche et son équilibre lui permettent aussi d'accompagner des plats plus élaborés comme un saumon, un Saint-Pierre, un thon ou un carpaccio de Saint-Jacques. Servir entre 10 et 12°C pour en révéler toute la palette aromatique.