



COMTES  
DE CHAMPAGNE  
GRANDS CRUS · BLANC DE BLANCS  
TAITTINGER  
2013  
*Reims, France*  
CHAMPAGNE

Le Comtes de Champagne Blanc de Blancs se distingue par sa composition exclusive de Chardonnays provenant des prestigieux villages classés «Grands Crus» de la Côte des Blancs : Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger. Ce terroir d'une rareté singulière s'étend sur une étroite bande de seulement 20 kilomètres. La présence millénaire de la craie à sa surface confère à cet endroit un réservoir naturel d'eau et de chaleur, créant des conditions idéales pour l'épanouissement des raisins blancs. C'est sur ces sols que les raisins puisent leur minéralité, leur puissance et leur finesse aromatique.

Dans l'élaboration du Comtes de Champagne, seules les meilleures «cuvées» sont retenues, témoignant d'une exigence absolue en matière de finesse. Parmi les vins qui composent ce champagne d'exception, 5 % ont été vieillis pendant 4 mois dans des fûts de chêne, renouvelés par tiers chaque année. Ils viennent renforcer les caractéristiques 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 2013 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, vive.

Ce millésime séduit par sa précision, sa densité, ses saveurs entremêlées d'agrumes mûrs, de notes pâtisseries. Son nez nous transporte dans un univers de fraîcheur. S'ouvrant en douceur, il témoigne naturellement de saveurs et matières radieuses et soutenues par de fines acidités.

En bouche, le vin vibre rapidement, l'effervescence se révèle et la sensation est tonique. La finale se resserre et laisse son empreinte marquée par le gingembre et la réglisse. D'une délicatesse naturelle, ce Comtes de Champagne 2013 étend son énergie avec dynamisme et une pureté des arômes saisissante, révélant ainsi magnifiquement l'austérité saline et minérale des grands terroirs de la Côte des Blancs.

Véritable mémoire du temps, la grande intensité de ce Comtes de Champagne 2013 laisse présager tout le potentiel de garde que l'on attend d'une telle cuvée. Porté par une belle structure, ce vin 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.