




COMTES
DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS - ROSÉ
TAITTINGER
2011
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1735

TAITTINGER
COMTES DE CHAMPAGNE
GRANDS CRUS ROSÉ
2011

Ce millésime 2011 très contrasté, marqué par sa précocité et sa sécheresse printanière a forcé le réseau racinaire de la vigne à aller chercher profondément dans les sols. Un été humide et frais favorisera le déclenchement d'une vendange en août. Ce millésime incarne avec énergie le mariage d'exception entre les Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay, renforçant la singularité de cette cuvée qui s'inscrit ainsi dans la grande lignée de ces prédécesseurs dans un style affirmé, de caractère, d'équilibre et de pureté.

Le Comtes de Champagne Rosé est composé de 40 % des Grands Crus de Chardonnay des plus prestigieux terroirs de la Côte des Blancs, et de 60 % de Pinot Noir, issus des Grands Crus de la Montagne de Reims. Dans l'assemblage sont incorporés 14 % de Pinot de Bouzy vinifiés en rouge, dont la macération pré-fermentaire assez longue apporte une belle structure tannique, aux arômes de fruits rouges et noirs.

Ce millésime 2011 revêt une robe envoûtante, d'une grande brillance et à la couleur or rose expressive. Quelques légers reflets rouges chatoyants mettent en évidence l'extrême finesse et délicatesse de la bulle. C'est un Champagne d'une grande puissance aromatique dense et riche avec des Chardonnays s'illustrant sur un caractère iodé et des Pinots Noirs sur le fruit, la précision et la richesse aromatique.

Le nez exhale des notes gourmandes de pain d'épices, de fruits noirs, de cerise, de fleurs d'acacia entremêlés d'arômes séduisants d'écorce de mandarine, subtilement mariées à de fines touches de menthe, de réglisse et d'épices douces (curcuma, safran) qui donnent une forme d'énergie à ce vin. En bouche, l'attaque délicatement fruitée, fine et précise fait place à la perception d'une structure tannique soyeuse et solaire, révélant toute la force des terroirs Grands Crus calcaires dont il est issu. Millésime singulier, il fait écho à la belle maturité du Chardonnay et se construit sur une ossature crayeuse et minérale propre à l'univers Comtes de Champagne lui conférant une grande finesse aromatique et une force de caractère unique, entre fraîcheur saline et plénitude de fruit. Jusqu'à son apogée, le Comtes de Champagne Rosé demande du temps pour se construire et bénéficie d'une lente maturation nécessaire à l'épanouissement de ce vin.

Avant d'entrer dans la lumière, le Comtes Rosé 2011 aura passé un long séjour de plus de 12 ans au cœur des crayères gallo-romaines de Saint-Nicaise, lui permettant de nous dévoiler à son rythme l'expression la plus harmonieuse de cette cuvée. Le champagne de l'art gastronomique par excellence. Apéritif d'exception, il escortera à merveille des mets purs, délicats et harmonieux.