



L'INSTANT
TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



CHAMPAGNE
TAITTINGER

REIMS FRANCE

L'ÂME D'UNE MAISON

« Être une Maison familiale implique des choix différents: nous investissons avec notre cœur, nous nous inscrivons dans la durée afin de préserver et de développer le mieux possible un patrimoine hérité des générations précédentes pour le transmettre aux générations futures. Ce travail est forcément très personnel et intime, pourvu d'une grande part d'émotionnel. Un attachement qui se retrouve dans le soin apporté à nos vignes, à l'aventure humaine et bien sûr dans nos champagnes.»

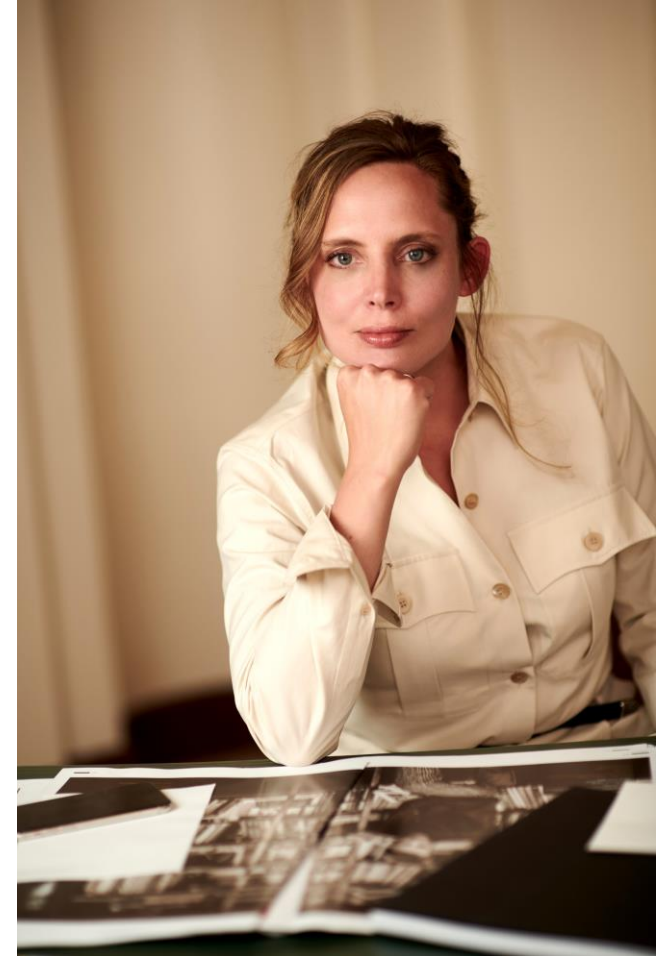
Vitalie Taittinger & Clovis Taittinger



Vitalie Taittinger et Clovis Taittinger

L'HISTOIRE D'UNE MAISON

- 1240 - Thibaud IV, le comte de Champagne, Roi de Navarre et poète, revient de Chypre avec un plant de vigne, ancêtre du cépage Chardonnay, marqueur du style de la maison Taittinger.
- 1734 - Jacques Fourneaux, négociant de Champagne, troisième acteur à se lancer dans l'élaboration du Champagne, fonde la société Forrest et Fourneaux, qui deviendra plus tard Taittinger.
- 1932 - Pierre Taittinger achète le Château de la Marquetterie, entouré des vignes plantées au 18ème siècle, qui devient le berceau champenois de la Famille Taittinger.
- 1945 - François Taittinger choisit de mettre en valeur le Chardonnay et donner un style résolument féminin, frais et élégant à son Champagne qui restera la signature de Taittinger.
- 2006 - Pierre-Emmanuel Taittinger rachète la maison éponyme au groupe Starwood Capital et lance une nouvelle dynamique familiale avec son fils Clovis et sa fille Vitalie.
- PRÉSENT - Depuis 2020, Vitalie et Clovis Taittinger, prennent la relève en tant que respectivement Présidente de la Maison et Directeur général et écrivent un nouveau chapitre dans l'histoire de la Maison.



Vitalie Taittinger

CHAMPAGNE TAITTINGER



Château de la Marquetterie

Une Maison de Champagne indépendante et familiale, présidée par Vitalie Taittinger

Une présence internationale avec des agents indépendants dans plus de 150 pays

Une signature: Le Chardonnay

Une cuvée phare : Le Comtes de Champagne Blanc de Blancs Grands Crus Millésimé

TAITTINGER

LE VIGNOBLE

288 hectares de vignes, certifiées HVE de niveau 3 et VDC.

3ème plus grand domaine de Champagne.

Planté à 37 % en Chardonnay, 48 % en Pinot Noir et 15 % en Pinot Meunier.

37 crus différents parmi les meilleurs de l'appellation Champagne.



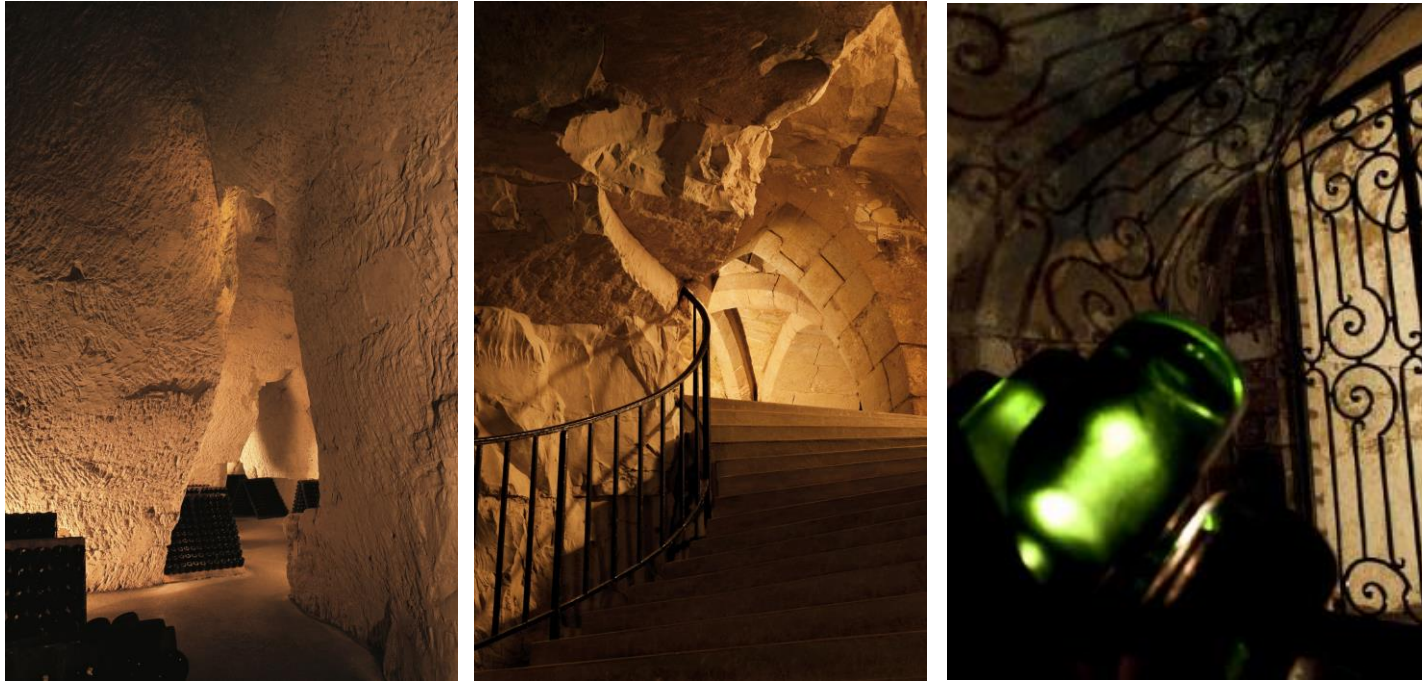
*Christelle Rinvile
Directrice Vignoble*



*Alexandre Ponnvoy
Chef de Caves*



NOS CAVES



La Maison familiale et indépendante Taittinger vous fait découvrir dans ses caves, les vestiges de l'Abbaye Saint-Nicaise du XIIIème siècle et les crayères gallo-romaines du IVème siècle faisant partie des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO. A dix-huit mètres sous terre, au sein de cet écrin de 1700 ans d'âge, la cuvée de prestige Comtes de Champagne repose à 12°C pendant plus de dix ans.

TAITTINGER

NOTRE ENGAGEMENT



Le vignoble Taittinger

Taittinger est un acteur engagé, authentique, et responsable.

La Maison s'inscrit dans une démarche RSE.

Au-delà des certifications HVE et VDC acquises depuis 2017, la certification internationale ISO 14001 vient valoriser la démarche environnementale dans son ensemble.



TAITTINGER

NOS CUVÉES EMBLÉMATIQUES



TAITTINGER

BRUT RESERVE

Aérien, intemporel, finesse des arômes

ASSEMBLAGE

Chardonnay (40%), Pinot Noir (35%) et Pinot Meunier (25%) provenant de vendanges parfaitement conduites à maturité.

TECHNICITE

Un assemblage d'environ 35 crus différents; il est vieilli en cave pendant 3 à 4 ans pour atteindre une parfaite maturité et développer un excellent potentiel aromatique.

DEGUSTATION

Le nez, très expressif et ouvert, est à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche, de fleurs blanches et de gousse de vanille. L'attaque en bouche est vive, fraîche et harmonieuse. Puis c'est tout en délicatesse que s'expriment des saveurs de fruits et de miel.

ACCORDS METS-VINS

Taittinger Brut Réserve est le champagne de tous les instants. Vin et symbole festif, il est le partenaire du bonheur et accompagne les beaux moments de la vie.



90/100

Terre de Vins

14,9/20



15/20



16/20



91/100



TAITTINGER

PRESTIGE ROSÉ

Fruité, gourmand, délicat

ASSEMBLAGE

Chardonnay (35%), Pinot Noir (45%) dont 15% de vin rouge et Pinot Meunier (20%).

TECHNICITE

Rosé d'assemblage, le vin rouge, issu des meilleurs pinot Noir de la Montagne de Reims et des Riceys, est ajouté à l'assemblage final où il vieillira au minimum 3 ans en caves.

DEGUSTATION

Le nez est ample et expressif, à la fois frais et jeune. Il dégage des arômes de fruits rouges frais et croquants. Quatre mots montent au palais : vif, fruité, frais, fringant comme seul un rosé d'assemblage peut le permettre.

ACCORDS METS-VINS

Délicieusement parfumé pour un apéritif, il peut tout aussi bien s'associer avec subtilité à un dessert composé de fruits (tarte, salade, gratin de fruits rouges).



89/100



89/100



16/20



92/100



TAITTINGER

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRANDS CRUS 2013

Eclatant, cristallin, précis



ASSEMBLAGE

Elaborée à 100% à partir de Chardonnays des plus grands crus de la prestigieuse Côte des Blancs (Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger).

TECHNICITE

Un millésime produit en petite quantité avec uniquement du vin de première presse, 8 à 10 ans de maturation au cœur des caves gallo-romaines de Saint-Nicaise, 5% à 8% élevés en fûts de chêne.

DEGUSTATION

Son nez nous transporte dans un univers de fraîcheur. 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.

ACCORDS METS-VINS

Parfait pour une exceptionnelle, ce champagne se marie idéalement avec une célébration entrée à base de fruits de mer, de crustacés fins ou de poisson.

TAITTINGER

COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2011

Charnu, intense, noble

ASSEMBLAGE

60% de Pinot noir (100% de Grands Crus), dont une partie (12%) de vin rouge et le vignoble de Bouzy, 40% de Chardonnay issus des vignobles de la Côte de Blancs (100% Grands Crus).

TECHNICITE

Un millésime produit en petite quantité avec uniquement du vin de première presse, 8 à 10 ans de maturation au cœur des caves gallo-romaines de Saint-Nicaise.

DEGUSTATION

Ce Comtes de Champagne Rosé 2011 se découvre sur un bouquet aromatique intense nous invitant à prendre le temps de découvrir ces arômes de pain d'épices, de petits fruits rouges, de cerise noire laissant place aux notes gourmandes de mandarine et d'épices douces. Ces notes fraîches, acidulées et délicates sont réhaussées de senteurs subtilement mentholées.

ACCORDS METS-VINS

Un formidable millésime dont l'énergie débordante, toute en finesse, se marie avec la puissance de certains fromages, vieux Comté, Chaource, ou avec la douceur acidulée des poires au four ou de la tarte aux griottes.

TAITTINGER



NOS AUTRES CUVÉES



TAITTINGER

BRUT MILLESIMÉ 2016

Généreux, spirituel, franc

ASSEMBLAGE

Composé de 50% de Chardonnay et de 50% de Pinot Noir issus d'une quinzaine de villages (70% Grands Crus) et s'ajoutent plus de 5 ans de vieillissement en cave, garants du lent mûrissement des arômes et du développement de la complexité du vin.

TECHNICITE

L'année 2016 a démarré avec un hiver d'une particulière douceur. Le printemps est marqué par une succession inhabituelle d'épisodes de gelées printanières destructrices et une pluviométrie très importante. L'été fut fort radieux avec une belle insolation et une pluviosité faible. Les vendanges se déroulent à la mi-septembre sous la fraîcheur automnale et donnent naissance à des vins élégants frais et fruités : de grands « classiques ».

DEGUSTATION

Le nez vif et frais exhale des arômes fruités et floraux, un bouquet de fleurs blanches (fleurs du verger, tilleul, chèvrefeuille) ponctué d'arômes de fruits frais (citron, pêche) s'efface devant des subtiles notes mentholées.

ACCORDS METS-VINS

Il sera idéal à l'apéritif accompagné de jambon cru, de gougères ou de crevettes roses toutefois sa structure riche lui permettra également d'accompagner saumon, Saint-Pierre, thon ou même un carpaccio de Saint Jacques.



TAITTINGER

PRÉLUDE GRANDS CRUS

Harmonieux, minéral, pur

ASSEMBLAGE

La cuvée préluce « Grands Crus » est composée de 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir, que Taittinger a sélectionnés exclusivement dans les vignobles « Grands Crus ».

TECHNICITE

Elaboré à partir de vins de cuvée (première presse uniquement), il est vieilli plus de 5 ans en cave.

DEGUSTATION

Le nez est fin est frais; les premiers arômes sont minéraux et deviennent rapidement végétaux, puis fleuris.

ACCORDS METS-VINS

La cuvée Préluce « Grands Crus » peut se déguster à l'apéritif et accompagne à merveille les grands plats de la mer.



Médaille
d'or



17/20



16/20



94/100



94/100



TAITTINGER

FOLIES DE LA MARQUETTERIE

Ample, chaleureux, gastronomique

ASSEMBLAGE

Composé de 45% de Chardonnay et de 55% de Pinot Noir issus exclusivement des raisins du vignoble des Folies surplombant le Château de la Marquetterie, berceau champenois de la famille Taittinger.

TECHNICITE

Chaque parcelle est vinifiée en petit volume et certains lots en foudre de chêne. Une maturation de 5 ans en bouteilles complète l'harmonisation de ce vin.

DEGUSTATION

Le nez intense, très fruité, développe des arômes de pêche et de compote d'abricots rehaussés de subtiles notes de brioche grillée et de vanille. La cuvée des « Folies de la Marquetterie » se distingue par sa richesse et sa complexité.

ACCORDS METS-VINS

Ce vin de terroir, structuré et puissant, rend hommage au XVIIIe siècle et accompagne idéalement des mets robustes tels que les viandes rôties et les poissons en sauce.



92/100



Médaille
d'or

JAMESUCKLING.COM

91/100



93/100



93/100



Médaille
d'argent



TAITTINGER

NOCTURNE

Voluptueux, enchanteur, gourmand

ASSEMBLAGE

Nocturne de Taittinger est un champagne « sec » composé de 40% de Chardonnay et de 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier.

TECHNICITE

Assemblage d'une trentaine de différents vignobles de différents millésimes, 4 ans de maturation et un dosage de 17,5g/l crée un champagne rond et moelleux, parfait pour profiter tard le soir.

DEGUSTATION

Le nez, subtil et délicat, dévoile de délicieux arômes de pêche jaune et d'abricot sec. L'attaque en bouche est souple et onctueuse, tout en demeurant très fraîche. Au palais de révèlent des saveurs de raisin sec et de fruits au sirop. La finale est longue, souple et se distingue par une savoureuse douceur.

ACCORDS METS-VINS

Un champagne à déguster en fin de soirée. Il accompagnera parfaitement le dessert ou le fois gras sur pain d'épices et ravira les amateurs de champagne tout au long de la nuit.



97/100



16,5/20



87/100



Médaille
d'argent

TAITTINGER



NOCTURNE ROSÉ

Voluptueux, enchanteur, gourmand

ASSEMBLAGE

Nocturne Rosé de Taittinger est un champagne composé de 30% de Chardonnay, de 45% de Pinot Noir dont 15% de vin rouge et de 25% de Pinot Meunier.

TECHNICITE

Un dosage de 17,5 g/l associé au vieillissement lent en cave de 4 ans minimum crée un champagne Rosé rond et moelleux, parfait pour profiter tard le soir.

DEGUSTATION

Le nez, charnu, dévoile de délicieux arômes pâtisiers. L'attaque en bouche est franche et généreuse, tout en demeurant très fraîche. Au palais les tannins sont présents mais très soyeux. Taittinger Nocturne Rosé est un vin structuré et voluptueux qui s'affirme par un bel équilibre fondu sucre-acide-tannins.

ACCORDS METS-VINS

Un champagne de début et de fin de soirée. Il peut accompagner un dessert gourmand (même à base de chocolat) tout comme une pause goûter chic. Il entraînera les noctambules, amoureux de champagne, jusqu'au bout de la nuit.



TAITTINGER



DEMI-SEC

Onctueux, mielleux, dense

ASSEMBLAGE

Taittinger Demi Sec est issu du même type d'assemblage que Brut Réserve (40% de Chardonnay et 60% de Pinot Noir et Pinot Meunier). Quelques 40 crus différents provenant de plusieurs vendanges parfaitement conduites à maturité entrent dans sa composition

TECHNICITE

Le vin reste trois ans sur latte avant d'être dégorgé. Il est ensuite dosé avec 35g/l de sucre de canne. Ce dosage qui le différencie de celui de Brut Réserve, lui apporte une douceur particulière qui favorise son association à certains mets sucrés, et notamment les desserts.

DEGUSTATION

Le nez exhale des arômes délicats de miel et de fruits mûrs avec des senteurs de Reine Claude et de fleurs de sureau. L'attaque en bouche est vive, acidulée et suave avec une prédominance d'agrume (mandarine), mais également de pêches au sirop et de figues sèches.

ACCORDS METS-VINS

Rond, doux et onctueux, dégageant charme et sensualité, ce champagne est d'une gourmandise qui le prédestine à accompagner la plupart des desserts dont le gâteau au chocolat, la charlotte aux fraises ou les madeleines tièdes.



TAITTINGER

L'ENGAGEMENT POUR LA CULTURE

BAFTA



Paris Opéra



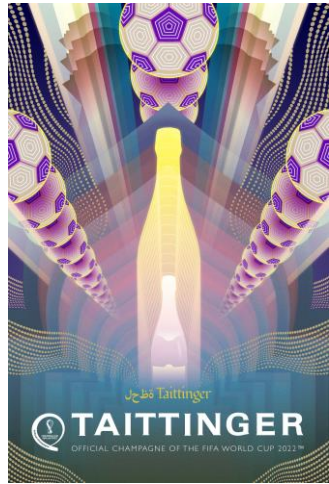
Jazz in Marciac



Montreux Jazz Festival



Official FIFA partner



Odéon Theater, Paris



Culinary prize
« Le Taittinger »



TAITTINGER

PRÉSENCE INTERNATIONALE



RÉSEAUX SOCIAUX



@champagnetaittinger



Champagne Taittinger



Champagne Taittinger



Champagne Taittinger



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

TAITTINGER