



L'année 2016 est contrastée et plus tardive que la moyenne.

L'année viticole a démarré avec un hiver d'une particulière douceur: La fraîcheur arrive enfin en mars. La fin du mois d'avril est marquée par une succession inhabituelle d'épisodes de gelées printanières destructrices et le printemps se caractérise par une insolation déficitaire et une pluviométrie très importante, favorisant l'expression du mildiou. Le mois de juillet est particulièrement frais et pluvieux. Cette météo capricieuse a demandé beaucoup d'adaptabilité à la plante et aux vignerons.

Le beau temps s'installe, enfin ! début août. Il est très sec, ensoleillé et chaud, voire caniculaire et offre à la vigne une fin de parcours de rêve. Les vendanges se déroulent à la mi-septembre sous la fraîcheur automnale. Elles sont particulièrement étalées et les premiers coups de sécateurs sont données entre le 10 et le 27 septembre en fonction des secteurs. La maturation est parfaite et si la quantité récoltée est plus faible que les années antérieures, les raisins sont superbes et donnent naissance à des vins élégants frais et fruités : de grands « classiques » !

Après une campagne viticole éprouvante, cette récolte qualitative est une juste récompense du travail fourni sur le terrain et réjouit le cœur de tous les acteurs de la filière...

Le Taittinger Brut millésimé est constitué uniquement de vins de première presse, assemblage de 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir. Les Grands Crus de la Champagne y tiennent une place importante, 70%, tandis que les autres villages sélectionnés sont tous classés Premiers Crus. Un vieillissement en caves long de plus de 5 ans favorise son épanouissement.

Le nez de ce Millésime 2016 exprime une belle complexité. On retrouve des arômes floraux d'aubépine et d'agréables notes de poire, de kumquat, de verveine, de pain d'épices et de fleurs blanches soutenues par une subtile note mentholée.

En bouche, il révèle une superbe énergie, l'attaque est fraîche et dynamique avec des accents de fleurs comme le chèvrefeuille associés à de jolies notes de pêche et d'agrumes. La finale est subtile avec une belle persistance aromatique sur de jolis amers d'écorce d'orange. On retrouve une belle complémentarité entre l'élégance des sols crayeux de la Côte des Blancs et les épaules plus larges des Pinots noirs de la Montagne de Reims. Il est la parfaite rencontre entre un terroir, une année, un climat et notre style Maison. C'est toute l'expression, la finesse et la maturité de nos terroirs que vous ressentirez lors de la dégustation de ce millésime.

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.