



TAITTINGER



**TAITTINGER**  
CHAMPAGNE

FOLIES DE LA MARQUETTERIE

REIMS  
FRANCE

Le Château de la Marquetterie, " Petit bijou de la Champagne " situé au cœur de la Champagne viticole, fut avant la Révolution Française la résidence de l'écrivain Jacques Cazotte, auteur du Diable Amoureux, et le théâtre de fêtes champêtres où se rencontraient philosophes et hommes de lettres du " Siècle des Lumières ". Le Général de Castelnau en fit son quartier général pendant la bataille de Champagne en 1915. Et bien avant lui encore, Frère Oudart, moine bénédictin y découvrit à la fin du XVIIe siècle certains secrets de la fermentation du champagne.

Premier champagne de Domaine dans l'histoire de la marque, les " Folies de la Marquetterie " est un assemblage composé de 45% de Chardonnay et de 55% de Pinot Noir, issus exclusivement des parcelles du vignoble de la Maison Taittinger. L'acquisition du château de la Marquetterie et des vignes attenantes, lieu-dit « Les Folies », marquent le début de l'aventure champenoise de la famille. Très rapidement, le vignoble s'est élargi et la Maison est aujourd'hui présente sur plus de 35 crus différents. « Folies de la Marquetterie » rend hommage à cette histoire. L'écriture privilégie la densité, la profondeur, la richesse aromatique. Chaque parcelle est vinifiée séparément et une vinification en foudre de chêne est réalisée sur certaines d'entre elles. Une lente maturation de 5 ans en bouteille complète l'harmonie de ce vin.

La robe est de couleur jaune soutenu aux reflets mordorés. Les bulles sont fines et délicates. 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. L'attaque en bouche est ample, souple et fruitée, libérant des saveurs dominantes de pêche jaune. La finale est prononcée et expressive, subtilement marquée de notes boisées. Champagne de plénitude et d'harmonie, la cuvée des " Folies de la Marquetterie " se distingue par sa richesse et sa complexité.

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