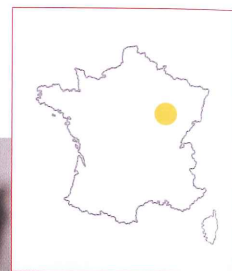


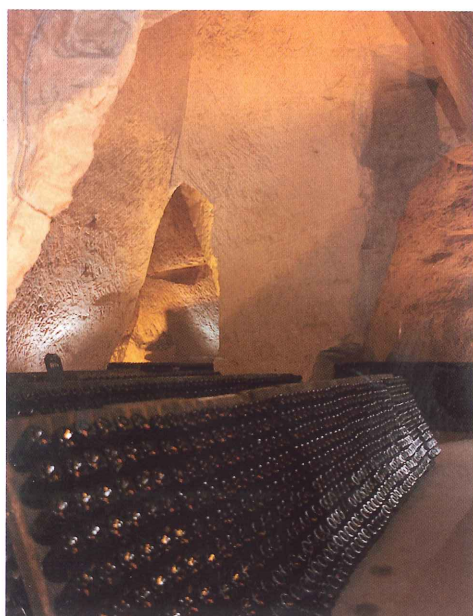
TAITTINGER

OU LA FIDÉLITÉ

Redevenue familiale, la maison Taittinger est aujourd'hui aux mains de Pierre Emmanuel Taittinger, qui a reçu IVV pour un entretien, bientôt suivi par la dégustation de quelques beaux flacons...



Pierre Emmanuel intègre la société à l'âge de 23 ans, bardé de diplômes de gestion. Il vit douloureusement la vente au groupe Starwood, en 2005. Quand la famille reprend le contrôle l'entreprise, deux ans plus tard, il est placé à la tête de l'activité Champagne. Sa fille Vitalie le rejoint pour prendre en charge la direction artistique et marketing tandis que son fils Clovis, lui, dirige l'exportation. Depuis l'arrivée du trio, les ventes n'ont fait qu'augmenter pour atteindre 5,5 millions de cols.



Pour Pierre Emmanuel, en dépit de la crise en Europe, les pays émergents favorisent la croissance des produits de luxe abordables comme le Champagne. L'exportation représente actuellement trois quarts des ventes de Taittinger. La maison est en prise sur l'actualité : Champagne officiel de Brasil 2014, la marque a ainsi développé un habillage spécial pour l'occasion.

Mais le plus important reste le vin. «C'est ce qui permet de fidéliser la clientèle». Les relations avec le monde des arts, la gastronomie voire le football se basent sur la qualité des bulles confectionnées par une équipe d'artistes, au même titre que les peintres, les chefs ou les footballeurs de haut niveau.

Lorsqu'on lui demande sa cuvée préférée, il répond: «Toutes les cuvées!». Pour lui, toutes sont censées représenter les qualités humaines : élégance, puissance, droiture, fidélité...

Chaque cuvée peut trouver son créneau en fonction du type de client, du moment de la journée ou des accords gourmands. Aux représentants, aux cavistes ou aux sommeliers de bien les expliquer. A chacun son métier.

Dégusté pour vous

Loïc Dupont, le chef de cave de la Maison, prend le relai pour la dégustation. D'emblée, il précise qu'il applique pratiquement le même dosage pour les différentes cuvées – c'est

une des bases du style Taittinger, avec un soin vigilant en ce qui concerne l'intégration de la liqueur.

Et maintenant, nos préférés.

TAITTINGER BRUT RÉSERVE

Base de 2010 complétée de vins de réserve des deux millésimes précédents ainsi qu'un peu de 2007. La robe, or pâle aux reflets verts, rappelle la présence de chardonnay (40%) dans l'assemblage. Fleurs blanches, pêche, brioche et miel d'acacia au nez. La bouche est fraîche et vineuse, la bulle fine. C'est cette cuvée qui a reçu l'habillage «Brasil 2014».

TAITTINGER CUVÉE «PRÉLUDE»

Beaucoup de fraîcheur, avec une petite pointe d'amertume. Les Pinots noirs viennent de Mailly. On y retrouve de belles notes d'agrumes et beaucoup de légèreté. Accords gourmands: huîtres et crustacés.

LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE

La cuvée porte le nom du château familial. Exception dans la gamme, il s'agit d'une cuvée parcellaire, à raison de 45% de Chardonnay et 55% de Pinots. Les rendements sont assez faibles (9.000 kg/ha en moyenne). La base est non chaptalisée. 30% de la vendange sont vinifiés en foudre ou en fûts d'au moins 5 ans minimum, pour éviter le goût apporté par



le bois, et pour assurer une belle intégration de l'oxygène. La robe, or jaune intense, laisse apparaître un beau cordon de fines perles. Le nez évoque l'abricot mûr, la brioche et les agrumes confits. La bouche, ample et riche, est en harmonie.

Accords gourmands: rôtis de viandes blanches ou poissons en sauce.

Comtes de Champagne 2005

Robe or clair, cordon bien persistant. Tendre et complexe au nez: fruits blancs, pommes, poires et pêches de vigne, fine minéralité, frangipane et une pointe de pain grillé. L'attaque en bouche est d'une grande finesse, très fraîche, très droite. Le milieu de bouche offre une belle amplitude avec une subtile touche grillée complétée d'une pointe d'agrumes confits. Longue finale sur la fraîcheur. Déjà délectable, il se prêtera encore à une bonne garde, pour offrir à l'amateur patient d'autres belles sensations.

Accords gourmands : étrille, homard, bar de ligne en sauce ou en croûte de sel.

COMTES DE CHAMPAGNE 2000

La parure, or clair aux reflets à l'accent émeraude, laisse échapper régulièrement une multitude de petites perles. Riche, le nez développe des notes florales, fruitées (agrumes et pommes) mais également grillées. La bouche tranchante dès l'attaque offre, au palais, un beau gras, sur des notes de poire et de reinette. Une structure large sur une fraîcheur intense marque le milieu de bouche. Belle persistance.

Accords gourmands: Saint-Jacques, volaille de Bresse ou veau aux légumes oubliés. Ou bien seul.

COMTES DE CHAMPAGNE 1998

La robe pâle aux reflets verts, ne traduit en rien l'âge du vin. Dès le nez, on retrouve la patte Taittinger. Et tous les ingrédients du millésime (fraîcheur, légèreté). On perçoit des notes d'écorce d'agrumes, du fumé et de la minéralité. La bouche raffinée rappelle les épices, la crème, la poire, l'abricot, les fleurs automnales et le pain toasté. La longue finale

tout en subtilité ravira les plus exigeants. Accords gourmands : cuisine orientale, lan-gouste, bar ou coquillages.

COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2005

Robe rose aux reflets violacés. Le collier de bulles est bien persistant. Au nez, la fraise et la framboise bien mûres donnent le ton. Sous-jacents, des arômes de fruits cuits et la prune apparaissent. La bouche, aussi riche que le nez, dégage une grande fraîcheur mais s'avère marquée par des tanins encore un peu stricts. Le curieux devra patienter quelque peu, avant que la matière ne se livre totalement.

Accords gourmands: viandes rouges en sauce, agneau de prés salés, voire cailles ou magret Montmorency.

COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2000

Robe saumonée légèrement tuilée. Les fines bulles remontent à la surface au rythme d'un métronome. Le nez, marqué par les fruits rouges confits et la prune cuite, présente un boisé délicat. La bouche fraîche confirme, ajoutant quelques tanins soyeux et raffinés.

Accords gourmands: salmis de faisan, perdreau ou foie gras poêlé.

En résumé : une maison fidèle à sa réputation, incontournable pour l'amateur de grands champagnes. A visiter d'urgence !

Gérard Devos

Liste des importateurs

• VA.S.Co NV / SA


DE CONINCK
WINE AND SPIRITS SINCE 1886

Société familiale belge, fondée en 1886. Vins de Prestige et Haut de Gamme: Champagne Louis Roederer Jaboulet Aîné Joseph Drouhin Faiveley Hugel Didier Dagueneau

Profil recherché :

Connaissance du vin.

Expérience dans la commercialisation des vins auprès de l'Horeca, cavistes et grossistes, esprit d'ambition, administrativement rigoureux, habitant le centre-ville d'Anvers.

Envoyez votre CV et lettre de motivation manuscrites sur info@deconinckwine.com

ou par courrier à l'adresse suivante :

De Coninck Wine & Spirit

37 chaussée de Bruxelles

1410 Waterloo, tel 02/353.07.65

LES CUVÉES DES COMTES DE CHAMPAGNE

Selon la légende, Thibaut IV, Comte de Champagne aurait ramené de Grèce du Chardonnay, qu'il aurait fait planter autour de l'Abbaye de Saint-Nicaise. C'est ce qu'entend rappeler la cuvée millésimée «Comtes de Champagne», issue à 100% de Chardonnay. Les raisins proviennent des meilleurs crus de la Côte des Blancs. Une petite partie (5%) est vinifiée pendant environ quatre mois en fûts neufs de chêne français. Ceux-ci sont renouvelés par tiers, afin de ne pas trop marquer l'assemblage final. Le vin subit la fermentation malolactique. Le processus, suivi d'un long vieillissement en cave, assure à la cuvée une grande élégance, une continuité de style et un certain raffinement fruité. La cuvée existe aussi en rosé ; pour elle, 30% de Chardonnay (Avize, Mesnil/Oger, Chouilly) sont assemblés avec 12% de pinots noirs de Bouzy vinifiés en rouge, et 58% d'autres pinots noirs vinifiés en blanc.