

Les cuvées



Brut Réserve

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.

Rosé

Robe flamboyante et rose vif. Bulles fines et mousse persistante. Nez ample et expressif. Arômes de fruits rouges frais. En bouche, le Brut Prestige Rosé dégage un équilibre subtil entre velouté et corsé. Quatre mots montent au palais : vif, fruité, frais, gourmand, comme seul un rosé d'assemblage peut le permettre.



Prélude

La cuvée Prélude "Grands Crus", élaborée à partir de vins de Cuvée de première presse uniquement, permet d'obtenir la finesse et la structure nécessaires à un grand champagne pour une longue conservation. Au palais, il offre l'harmonie idéale entre la minéralité fusante du Chardonnay et la puissance aromatique du Pinot Noir.

Brut Millésimé

La cuvée Brut Millésimé est issue de jus de première presse exclusivement et bénéficie d'un long vieillissement en cave. Le lent mûrissement des arômes ainsi que le développement de la complexité du vin sont les précieux fruits de cette exigence sans faille.



L'EXCELLENCE, UNE AFFAIRE DE FAMILLE

PRÈS DE TROIS SIÈCLES D'EXISTENCE POUR TAITTINGER, L'UNE DES DERNIÈRES MAISONS DE CHAMPAGNE À PORTER LE NOM DE SES DIRIGEANTS ET FONDATEURS

La réputation de la maison Taittinger n'est plus à faire ni à démontrer. Son excellence et sa constance en sont les principaux caractères. Ainsi que sa dimension familiale, encore renforcée depuis 2006 et la reprise de la société par Pierre-Emmanuel Taittinger. Épaulé par ses deux enfants Vitalie et Clovis. Un pari qui pouvait paraître osé, voire fou, mais aujourd'hui couronné de succès avec Vitalie en directrice marketing et Clovis au poste de directeur Export. Egérie des campagnes publicitaires et véritable ambassadrice de la Maison, Vitalie est aussi l'incarnation parfaite des valeurs d'élégance et de générosité, toute l'âme de cette dynamique entreprise.

Une terre empreinte d'histoire

Le château de la Marquetterie, berceau du Champagne Taittinger, est niché au cœur du vignoble champenois. Les hommes de lettres sont nombreux à y être passés. A commencer par Jacques Cazotte, inventeur de la littérature fantastique et auteur du Diable amoureux, dont ce fût la gentilhommière. A son invitation, Voltaire ou André Chénier, pour ne citer qu'eux, fréquentèrent ce symbole du luxe à la française, cadre idéal et bucolique pour ces réceptions champêtres et cultivées. Pierre Taittinger tomba amoureux des lieux durant la Première Guerre Mondiale, alors que le château

était reconverti en centre de commandement du Général de Castelnau. Un pareil écrin ne pouvait mieux convenir à l'excellence dont fait montre la famille Taittinger depuis près de trois siècles.

Dix-huit siècles d'histoire veillent sur le site de la butte Saint-Nicaise, aujourd'hui siège du Champagne Taittinger. Descendre jusqu'à 18 mètres sous terre, c'est remonter le temps, croiser l'esprit des moines qui y travaillaient déjà au XII^{ème} siècle et pénétrer un monde de silence creusé à l'époque gallo-romaine.

Mais la majestuosité des lieux ne serait qu'illusion, sans un savoir-faire transmis comme le plus bel héritage de génération en génération. Chez Taittinger, être le vigneron de 288 hectares est une fierté. Dans cette maison, on considère la viticulture comme primordiale pour faire de grands champagnes. Ainsi, le vignoble de 37 crus est planté pour 40% en Chardonnay, 45% en Pinot Noir et 15% en Pinot Meunier. C'est précisément grâce à cet important approvisionnement dans la Côte des Blancs que Taittinger peut élaborer des cuvées à l'élégance toute particulière.

Rien n'est donc laissé au hasard, pas même le packaging des différentes cuvées qu'on retrouvera sur de nombreuses tables à Noël. L'illusion d'optique est similaire à un miroir concave et se base sur un effet de la technique de la lentille de Fresnel, utilisée dans les phares du monde entier. Un visuel pétillant, habillé de bulles qui renvoient la lumière en trois dimensions. Un format moderne qui ravira de nombreux amateurs ou collectionneurs.



Folies de la Marquetterie

Robe de couleur jaune soutenu, reflets mordorés. Un nez intense, très fruité. Arômes de pêche, de compote d'abricots, quelques notes de brioche grillée et vanille. Une attaque en bouche suave et ample. Une finale expressive aux notes boisées. La cuvée des Folies de la Marquetterie, structurée et puissante, hommage au XVIII^{ème} siècle, accompagne idéalement les mets robustes comme les viandes rôties et les poissons en sauce.

Nocturne Sleever

La robe est de couleur jaune pâle aux reflets chatoyants. Les bulles forment un délicat cordon de mousse fine. 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 se révèlent des saveurs de raisin sec et de fruits au sirop. La finale est longue, souple et se distingue par une savoureuse douceur. Vin mature, riche et rond, Nocturne Sleever s'affirme par sa suavité et son onctuosité.



Comtes de Champagne Blanc de Blancs

A l'issu d'un long vieillissement, entre huit et dix années, dans les Crayères de Saint-Nicaise, cette cuvée d'exception rentre dans la lumière. Elle n'est réalisée que dans les années exceptionnelles, dignes d'être millésimées. C'est parce qu'il est élaboré à 100% avec le Chardonnay des plus Grands Crus de la prestigieuse Côte des Blancs et uniquement des vins de première presse, gage absolu de finesse, que ce vin est devenu mythique.

