

De cuvées



Brut Réserve

Taittinger Brut Réserve is de champagne van alle fijne momenten. Wijn en tegelijk feestsymbool, een partner van het geluk zeg maar, die met brio de hoogtepunten van het leven begeleidt.

Rosé

Flamboyant van ziel en levendig roze van tint. Fijne belletjes onder een mooie, duurzame mousse. Fraaie complexe neus met een aroma van vers geplukt rood fruit. Subtiel in de aanzet, weet de Brut Prestige Rosé de perfecte balans te vinden tussen romigheid en kracht.

Het palet is tegelijk levendig, fruitig, fris en rond.

Prélude

De cuvée Prélude 'Grands Crus', op basis van topcru's die uitsluitend bekomen werden uit een eerste persing, ademt finesse uit, maar heeft ook de structuur om heel lang te plezieren. Het palet is een fraai samenspel van de mineraliteit van de chardonnay en de aromatische diepte van de Pinot Noir.

Brut Millésimé

De cuvée Brut Millésimé werd eveneens bekomen uit wijnen van eerste persing die nadien ook de tijd kregen om lang te rijpen. De langzame autolyse zorgt voor een aangename complexe neus en een zeldzame romigheid en verfijning in de mond.



WANNEER SCHITTEREN EEN FAMILIEZAAK WORDT

TAITTINGER BESTAAT MEER DRIE EEUWEN, TOCH IS HET EEN VAN DE ZELDZAME HUIZEN WAAR DE NAAM VAN DE STICHTER OOK DE NAAM VAN DE HUIDIGE BEDRIJFSLEIDER IS.

Aan de faam van Taittinger valt niets meer toe te voegen. Dit huis heeft door zijn permanente hoge kwaliteit een ijzersterke reputatie opgebouwd. De familie is er trouwens in geslaagd om vanaf 2006 nog meer controle over het huis Taittinger te verkrijgen sinds Pierre-Emmanuel Taittinger de leiding overnam, daarbij bijgestaan door zijn kinderen Vitalie et Clovis. Ze doen dat met brio, Vitalie als hoofd van de marketingdivisie en Clovis als exportverantwoordelijke. Vitalie, die ook instaat voor de communicatie, mag men gerust de perfecte incarnatie noemen van de waarden van dit dynamische huis, en dan denken in het bijzonder aan elegantie en generositeit.

Doordringen van een rijke geschiedenis

De wieg van dit wijngoed is het Château de la Marquetterie, dat in het hartje van de wijnregio ligt. In dit kasteel kwamen merkwaardig veel schrijvers verpozen, noemen we maar Voltaire of André Chénier. Pierre Taittinger werd verliefd op dit verblijf tijdens WOI, toen het kasteel werd verbouwd tot hoofdkwartier van Generaal de Castelnuau. Het leek hem de perfecte uitvalsbasis voor een wijndynastie die al eeuwen aan de weg timmerde. Het kasteel ligt op de heuvel van Saint-Nicaise, synoniem van 18 eeuwen vaderlandse geschiedenis voor de Fransen. De kelders graven tot bijna 20 meter diep onder de grond. En hoe dieper we gaan, hoe verder we gaan in de geschiedenis. In de 12de Eeuw bewoonden monniken de plaats, lang voordien was het al een Gallo-Romeinse vestiging.

Maar het prestige van deze plek zou slechts een illusie zijn, zonder een familie die er van generatie op generatie haar kennis doorgaf. Bij Taittinger voelen ze zich trotse wijnbouwers. Dat kan ook moeilijk anders met 288 hectare in eigen bezit. Het werk op het land wordt dan ook als primordiaal beschouwd. Want zonder excellente druiven kan er geen grote champagne worden gemaakt. In de wingerd van Taittinger vinden we 40% Chardonnay, 45% Pinot Noir en 15% Pinot Meunier. Een groot deel daarvan ligt in de kalkrijke Côte des Blancs, vandaar ook dat Taittinger bekend staat om de elegantie van zijn cuvées.

Niets wordt hier aan het toeval overgelaten, zelfs niet de packaging van de verschillende cuvées. De fles die we bij de feesten op veel tafels zullen vinden, houdt ervan om te spelen met optische illusies. Erg zinnenprikkend beeld trouwens, net als de bubbels.

Folies de la Marquetterie

De diepere kleur en de intense neus verraden hier het gebruik van reservewijnen. Secundaire toetsen van wit fruit en gecompoteerde abrikoos versmelten met een hint van brioche en vanille. De aanzet is suave et gul. In de finale is er de terugkeer van een fijne boisé. De Cuvée des Folies de la Marquetterie is gestructureerd en krachtig en vormt in feite een hommage een hommage aan XVIIIde eeuw. Een perfect compagnon aan tafel, bij vis met saus of gegrilde vleesgerechten.

Nocturne Sleever

Bij deze prettig ogende champagne krijgen we een frisgele schittering in het glas. De belletjes zijn fijn en zorgen voor een delicaat cordon van mousse. De neus is subtiel en delicaat, met fraaie aroma's van gele perzik en gedroogde abrikoos. De aanzet is soepel en rond, terwijl frisheid de bovenhand krijgt in de finale. Het palet verrast met een toets van rozijntjes et gekonfijt fruit. Deze champagne heeft een genereuze, rijke wijn in zijn hart en dat zorgt voor intens plezier.

Comtes de Champagne Blanc de Blancs

Geduld werpt hier zijn precieze vruchten af. Tussen acht en tien jaar rijpt de wijn in kelders die uitgehouwen werden uit de krijtrotsen van Saint-Nicaise. Deze uitzonderlijke cuvée ziet alleen het daglicht in grote jaren: oogstjaren die waard zijn om gedoopt te worden tot millésimé. Deze champagne werd gemaakt met niets dan Chardonnay afkomstig van de beste Grand Cru wijngaarden van de prestigieuze Côte des Blancs en uitsluitend van wijnen van eerste persing. De ultieme zoektocht naar finesse, zeg maar. Zo ontstaat een mythische wijn.

