



TAITTINGER BRUT MILLÉSIMÉ 2012.

Le volume de la récolte 2012 fut impacté par l'ensemble des aléas climatiques subis tout au long de la saison : gel d'hiver, de printemps, grêle, coulure, millerandage... Pour autant, les conditions climatiques qui ont permis la maturation des raisins ont été exceptionnelles, à la faveur de mois d'août et septembre secs et ensoleillés.

La vendange se déroule du 17 au 30 septembre sous les meilleurs auspices. Elle est marquée par quelques matinées particulièrement froides.

La qualité des raisins récoltés permet d'élaborer des vins d'une grande finesse aromatique. Les Chardonnays sont complexes avec des nez de fleurs blanches et d'agrumes. Leur bouche est très fraîche, tonique, équilibrée, avec une finale ample. Ils laissent présager un beau potentiel de garde. Les Pinots Noirs recueillent des commentaires élogieux. Ils allient un nez de fruits blancs et rouges à des arômes floraux de rose. En bouche ils sont francs et charnus.



COMPOSITION.

La Maison Taittinger élabore une cuvée millésimée uniquement lorsque la vendange bénéficie d'une qualité exceptionnelle. A cette exigence s'ajoutent plusieurs années de vieillissement en cave qui garantissent le lent mûrissement des arômes ainsi que le développement de la longueur et de la complexité du vin. Taittinger Brut Millésimé 2012 est composé exclusivement de cuvées (les premières presses) de Chardonnay et de Pinot Noir à égales proportions. Une quinzaine de villages entrent dans la construction de cet assemblage. Les Grands Crus de la Champagne y tiennent une place importante (plus de 70 %) tandis que les autres villages sélectionnés sont tous classés Premiers Crus.

DÉGUSTATION.

Brut Millésimé 2012 est un champagne fin, délicat, aérien, élégant, qui présente un bel équilibre de fraîcheur et d'intensité aromatique. Le nez se définit par des arômes intenses d'agrumes, de zeste de mandarine. Apparaissent ensuite des arômes fleuris et délicats de fleurs de tilleul. En bouche, l'attaque est tout en fraîcheur et vivacité, dominée par les agrumes. S'ensuit une certaine rondeur, des saveurs de poires et de raisins secs, puis une finale complexe avec une belle longueur ornée de notes de réglisse.

MOMENTS DE CONSOMMATION.

Si ce vin est un compagnon parfait à l'apéritif, il peut aussi se marier aux saveurs de certains plats. Il se révèle délicieux sur un poisson blanc relevé d'une sauce finement crémeuse.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims