



Taittinger Comtes de Champagne Blanc de blancs 2000.

Les caractéristiques climatiques de l'année 2000 sont normales avec cependant une température moyenne annuelle en hausse par rapport à 1999. La floraison se déroule mi-juin sous une météo estivale. A la veille de la vendange, une forte récolte reste encore à mûrir et les pluies sont très présentes. La maturité des raisins progresse toutefois rapidement pour atteindre début septembre un niveau inespéré. Les vendanges s'étalent du 13 au 25 septembre par temps sec.

Les premières dégustations décrivent des vins équilibrés dotés d'une bonne homogénéité : les chardonnays sont floraux avec une structure ample et complexe tandis que les pinots noirs sont charpentés et charnus avec des arômes de fruits rouges. La qualité du millésime 2000 fait l'unanimité.

Composition.

Elaboré dans les caves de l'ancienne Abbaye Saint-Nicaise à Reims (XIIIème siècle), Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs bénéficie jusqu'à son apogée d'une succession de soins attentifs, et n'est créé que lorsque les conditions suivantes, qui font toute sa rareté, sont réunies :

- La cuvée Comtes de Champagne Blanc de Blancs est élaboré à 100% à partir de chardonnays des plus grands crus de la prestigieuse Côte des Blancs.
- Elle n'est produite que lorsque la vendange s'avère d'une exceptionnelle qualité et digne d'être millésimée.
- Seul le vin de première presse, la Cuvée, gage absolu de finesse, est utilisé.
- 5% des vins qui entrent dans sa composition ont vieilli en fûts de chêne neufs (renouvelés par tiers chaque année), rehaussant ainsi les qualités intrinsèques de l'assemblage final. Ce n'est qu'après un lent et patient vieillissement de plusieurs années dans les Crayères de Saint-Nicaise que cette cuvée d'exception rentre dans la lumière.

Dégustation.

La robe est de couleur jaune doré relevé d'un lumineux reflet vert. Les bulles, particulièrement fines et abondantes, remontent régulièrement pour former un léger cordon de mousse. Le nez très frais s'ouvre sur un contraste entre intensité et subtilité de notes grillées et toastées. Lui succède des arômes d'agrumes confits, de tarte au citron vanillée, d'amandes grillées et enfin une touche florale de fleur séchée et de tilleul. L'attaque en bouche est expressive et puissante, dominée par la vivacité de l'agrumes, du citron mûr. Le milieu de bouche est plus délicat, marqué par des saveurs de pamplemousse caramélisé. La finale qui ne manque ni de longueur ni de richesse, laisse s'exprimer des notes sucrées de réglisse. En associant délicatesse et intensité à la fraîcheur et à l'harmonie, Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2000 laisse entrevoir tout le potentiel de garde propre aux grands chardonnays de la Côte des Blancs.

Moments de consommation.

Ce vin peut être dégusté lors d'une célébration pour souligner des instants rares et intenses. Il se mariera aussi idéalement avec les entrées à base de fruits de mer et de poisson (carpaccio de thon blanc aux truffes).



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims