



## 'Comtes de Champagne' Brut 2006 Champagne Taittinger

Le millésime 2006 du 'Comtes de Champagne' fait fureur et accumule les lauriers de la presse spécialisée. L'expert Antonio Galloni parle d'un « Champagne magique ». La haute qualité de la maison champenoise Taittinger est bien là et les fines bulles n'attendent plus que vous !

Type	<b>Champagne</b>
Producteur	<b>Champagne Taittinger</b>
Région	<b>Champagne</b>
Cépage	<b>Chardonnay</b>
Dosage	<b>Brut</b>
Température	<b>8-10°C</b>
Degré d'alcool	<b>12 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2036</b>
Élevage	<b>Méthode champenoise</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Awards

#### **99/100 Points Gilbert & Gaillard**

« Une robe or lumineuse. Un nez raffiné, élégant, encore dans ses jeunes années, des senteurs florales et herbacées (angélique et menthe fraîche) et des notes sous-jacentes grillées subtiles. Une bouche ample, éthérée et soyeuse révèle une harmonie suprême. Une bouteille particulièrement réussie. »

#### **97/100 Points Antonio Galloni - Vinous**

« Le Comtes de Champagne 2006 est saisissant, spécialement dans la manière dont il allie les éléments de maturité et de fraîcheur dans un assemblage supposé de vins de réserve des années 2002 et 2004. Doux et crémeux en bouche, le millésime 2006 est un chef-d'œuvre en ce qui concerne sa texture. De la densité, du poids dans ce Champagne : des qualités qui, je l'espère, vont continuer à se développer en bouteille avec le temps. Tous les ingrédients sont à leur place, sans effort. Le 2006 m'a enchanté les deux fois où j'ai eu la chance de le déguster. [...] »

## Critiques et notes

### Gilbert & Gaillard : 99 points

« Une robe or lumineuse. Un nez raffiné, élégant, encore dans ses jeunes années, des senteurs florales et herbacées (angélique et menthe fraîche) et des notes sous-jacentes grillées subtiles. Une bouche ample, éthérée et soyeuse révèle une harmonie suprême. Une bouteille particulièrement réussie. »

### Bettane & Dessauve : 18/20

« Grand raffinement de texture, fraîcheur minérale, allonge raffinée : parfait dans le cadre du millésime. »

### Vinous : 97 points

« Le Comtes de Champagne 2006 est saisissant, spécialement dans la manière dont il allie les éléments de maturité et de fraîcheur dans un assemblage supposé de vins de réserve des années 2002 et 2004. Doux et crémeux en bouche, le millésime 2006 est un chef-d'œuvre en ce qui concerne sa texture. De la densité, du poids dans ce Champagne : des qualités qui, je l'espère, vont continuer à se développer en bouteille avec le temps. Tous les ingrédients sont à leur place, sans effort. Le 2006 m'a enchanté les deux fois où j'ai eu la chance de le déguster. [...] Je vous conseille d'acheter une caisse et de la suivre au cours des vingt, voire des trente prochaines années. C'est en tout cas exactement ce que je vais faire. Cela ne fait aucun doute : le Comtes de Champagne 2006 est un Champagne magique élaboré dans les règles de l'art. » - Antonio Galloni

### Falstaff : 97 points

« Une robe or brillante, des reflets argentés, une mousse délicate. Des nuances de fruits exotiques subtiles, des accents d'ananas et de mangue, une note florale, de fines sensations herbacées et un soupçon de biscuit en arrière-plan. Une texture sous le signe de la noisette et de la pêche blanche. Une vivacité serrée, un peu de silex, une douceur fruitée élégante. Un peu plus d'affinement en bouteille lui fera le plus grand bien. » - Peter Moser

### Decanter : 97 points

« Le 2006 rappelle toutes les merveilles d'un Comtes de Champagne classique : l'innocence d'une enfance heureuse, un tableau de paysage dans les tons bleus intenses ou encore un plongeon dans un bassin naturel rempli d'eau glacée de montagne. Un vin empreint d'énergie, de concentration et de minéralité qui s'approche au plus près du cœur des terroirs calcaires les plus fins de l'appellation Côte des Blancs. » - Tyson Stelzer

## Notes de dégustation

Quand on parle des plus grandes maisons de Champagne de la planète, Taittinger et son 'Comtes de Champagne' sont toujours au premier rang. Sa vinification est très complexe : utilisation de raisins issus de parcelles classées Grand Cru uniquement, vendanges manuelles rigoureuses, élevage partiel dans le chêne et 10 ans d'affinement en bouteille. Mais cela ne suffit pas pour expliquer son statut de légende vivante. En effet, son potentiel de garde exceptionnel a de quoi rendre jaloux de nombreux Champagnes millésimés de haute volée.

Vient s'ajouter à cela le fait que l'année 2006 fut un grand millésime : les critiques sont unanimes à ce sujet et en chantent les louanges. Le 'Comtes de Champagne' compte bel et bien parmi la crème de la crème du vin français. De grands noms tels Falstaff, Decanter et Antonio Galloni ont attribué 97 points chacun et Galloni parle d'un « Champagne magique ». Le duo de journalistes Gilbert & Gaillard, habituellement si sévère, décerne 99 points

magistraux à ces belles bulles dorées. Qu'on se le dise ! Un Comtes de Champagne tout simplement spectaculaire !

L'œil est comblé par une fine mousse crémeuse et de belles perles vert et or qui brillent de mille feux. Le bouquet est raffiné au plus haut point et on ne peut que s'ébahir devant une telle concentration. Un parfum subtil de fleurs printanières, des accents discrets de fruits exotiques, un soupçon de thé vert et des arômes stimulants de zeste de mandarine sont soulignés par une bonne portion de saveurs beurrées. On retrouve dans ces dernières quelques notes de noisette finement hachée. De légères senteurs de caramel et de café se font également ressentir. En bouche, une mousse crémeuse, subtile, fraîche et dynamique se déploie et les dix ans d'affinement sur lies montrent leurs atouts. Elle laisse place à une richesse aromatique qui enveloppe le palais à merveille avec une élégance persistante. Une longue finale rayonnante minérale met fin au spectacle. On en redemande !

Nous recommandons en guise d'accompagnement un homard aux truffes grillé ou encore une belle douzaine d'huîtres. Le Comtes de Champagne est également l'apéritif le plus distingué au monde !

## **Domaine**

### **Taittinger : une grande maison toujours familiale !**

Le domaine Champagne Taittinger est l'une des rares maisons de Champagne encore en possession familiale aujourd'hui. Elle est à domicile à Reims, capitale de la région, à environ 130 km au nord-est de Paris.

## **Un monument de la tradition champenoise**

La cuvée Taittinger 'Comtes de Champagne' Brut 2006 est vinifiée à partir de chardonnay en provenance de parcelles Grand Cru de la Côte des Blancs. Le terroir y est riche en sols crayeux. Étant donné que 2006 a été une année plutôt chaude en Champagne, les vendanges ont débuté dès le 7 septembre et ont fourni des raisins en pleine santé. Après un pressurage délicat, 5 % des vins ont été élevés pendant quatre mois en fûts de chêne flambant neufs. Une fois l'assemblage final effectué, le 'Comtes de Champagne' a passé dix ans dans les caves crayeuses à 20 mètres sous nos pieds dans le domaine à Reims. Le dégorgement a eu lieu après le remuage manuel, comme le veut la tradition champenoise.