



'Comtes de Champagne' Brut 2007 Champagne Taittinger

Le millésime 2007 du 'Comtes de Champagne' fait fureur et accumule les lauriers de la presse spécialisée. L'expert James Suckling le récompense de 98 points, suivi des 96 points d'Antonio Galloni du Vinous. La haute qualité de la maison champenoise Taittinger est bien là !

Type	Champagne
Producteur	Champagne Taittinger
Région	Champagne
Cépage	Chardonnay
Dosage	Brut
Température	8-10°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2027
Élevage	Méthode champenoise
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/100 Points James Suckling

« Ce millésime met la barre encore plus haut que le millésime 2006, si linéaire et frais. Il révèle une subtile profondeur et de la puissance avec une dimension fruitée vive parfaitement mise en évidence par le zeste de citron, les pommes vertes et des notes de pêche blanche. Au nez, juste ce qu'il faut de praline et de noix. Les fines bulles donnent au Champagne une agréable sensation en bouche. À déguster dès maintenant ou à conserver en cave. » - James Suckling

96/100 Points Antonio Galloni - Vinous

« Il est presque impossible de résister au Comtes de Champagne 2007. Aujourd'hui, le millésime 2007 apparaît comme une cuvée légèrement plus ouverte que le millésime 2004, avec de la fraîcheur, ce qui rend ce vin si attrayant, et une texture un peu plus riche qui rappelle le 2002. Bien que le 2007 n'ait pas l'énergie explosive ou la verticalité du profond millésime 2006, il est à déguster plus tôt. Le millésime 2007 a été brillant lors des trois occasions que j'ai eu de le déguster jusqu'à présent. » - Antonio Galloni

Critiques et notes

Jancis Robinson : 18,5/20

« Une petite perle ! Très aromatique et tendu mais également expressif. Un véritable Blanc de Blancs et un très beau ! Parfait pour l'apéritif. » - Jancis Robinson

Wineanorak : 96 points

« C'est vraiment magnifique. Il y a une belle concentration d'agrumes avec quelques notes toastées et de noisettes, ainsi qu'une bonne structure et une acidité toute en finesse. Compact et dense, mais en même temps, beau et délicat. Il y a une note de pamplemousse et d'épices, ainsi que des arômes d'abricots et de pêches. Le tout reste cependant bien concentré avec des agrumes d'une grande pureté. Tout simplement magnifique. » - Jamie Goode

Robert Parker's Wine Advocate : 95 points

« Le prestigieux Comtes de Champagne de Taittinger est un monocépage de chardonnay en provenance de parcelles classées Grand Cru des villages d'Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger et Oger (Côte des Blancs). Avec sa robe couleur citron-or, le Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2007 est le quatrième d'affilée après le millésime 2004 (qui sera suivi du 2008 alors qu'il n'y en aura aucun de 2009, 2010 et 2011). Il révèle un intense bouquet nuancé d'arômes de fruits mûrs, de craie, d'iode et une touche de brioche. Le vin possède un caractère frais et précis, on y retrouve des arômes de citron, de pâtisseries et des notes florales. En bouche, c'est un Taittinger au meilleur de sa forme : clair, frais et intense, offrant à la fois sensualité et noble élégance. Le millésime 2007 révèle une grande finesse et est l'expression parfaite du style Taittinger et du Côte de Blancs. Le vin (dont 5 % a passé quatre mois en fûts de chêne pour apporter de la rondeur et cette touche de pain grillé) est étroitement tissé, bien concentré et même juteux, tout en restant clair, frais, pur, fin et élégant. La finale est intense, propre, vivace et complexe. » - Stephan Reinhardt

International Wine Challenge 2018 : 95 points & Médaille d'Or

« Des arômes de pâtisseries et tarte aux pommes. Le vin est onctueux en bouche, on retrouve des notes de citrons ainsi que du sirop d'érable et des noix. Beau style, texture veloutée et belle longueur. »

Note de la rédaction

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 2007 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 James Suckling, Antonio Galloni, Jancis Robinson ou encore Robert Parker le saluent avec une très belle note !

Note de dégustation

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. Tout en élégance, on retrouve quelques notes de noisette finement hachée, de légères senteurs de caramel et de café. 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 !

Accords mets & vin

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 2007 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 2007 a été une année plutôt bonne, il a été décidé de produire un Champagne millésimé. 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.