



2007

Comtes de Champagne Blanc de Blancs

Wine Advocate: 95 Punkte JG 2007-Juni 2018, James Suckling: 98 Punkte JG 2007, Jancis Robinson: 18,5 Punkte JG 2007

Artikelnummer	00704107
Winzer	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Chardonnay: 100%

Beschreibung:

Farbe und Perlung: glänzendes Gold mit grünlichen Reflexen und feinsten, anhaltend aufsteigenden Perlen

Duft: in der Nase verschmelzen duftige Noten von weißen Blüten, mineralische Anklänge und üppige Aromen von Anjou-Birnen und Sultaninen, unterlegt mit einem Hauch von Anis und rauchigen Noten

Geschmack: am Gaumen lebendig, vollmundig, die Aromen erinnern zuerst an reife Zitronen mit feinen salzigmineralischen Noten, dann zunehmend komplex mit perfekter Balance von rassiger Frische, Reife und Fülle, feinnervig, gespannt bis ins lange Finale mit frischer Säure und feinen röstig-nussigen Noten und Anklängen von gesalzener Butter, Taittingers Comtes Blanc de Blancs 2007 zeigt die klassische Handschrift seines Hauses, jahrgangsgeprägt, elegant und vielschichtig, mit beeindruckender Frische, schon jetzt hinreißend, doch mit genügend Potenzial für eine lange Reife in der Flasche

Serviervorschlag:

der kleine Luxus zu allen besonderen Anlässen oder um sich selbst etwas sehr Gutes zu tun als eleganter Aperitif oder raffinierter Speisenbegleiter zu Edelfischen, Schalen- und Krustentieren (roh, asiatisch, gebacken, gegrillt) oder auch zu kalten Wildpasteten

Alkoholgehalt	12.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Die Chardonnay-Trauben für Taittingers sortenreinen Comtes de Champagne Blanc de Blancs stammen ausschließlich aus den fünf Grand- Cru-Lagen der Côte des Blancs. Alle Trauben werden behutsam von Hand gelesen und noch vor Ort sanft im Ganzen gepresst. Die vorgeschriebene Auspressrate für Champagner liegt bei 2550 Litern Most aus 4000 kg Trauben. Dabei liefern die ersten 2050 Liter den feinsten Most und allein diese Erstpressung wird für Taittingers Comtes de Champagne verwendet. Die Moste werden zügig vergoren und etwa fünf Prozent der Weine für vier Monate in neuen Eichenholzfässern ausgebaut, um dem Champagner ein dezentes Plus an Kraft, Struktur und hauchzarte Röstnoten am Gaumen zu verleihen.

Ein Drittel der Fässer wird jährlich erneuert. Dann folgt der wohl entscheidendste Schritt der Champagnerbereitung, die Vermählung der gereiften und ungereiften Weine der verschiedenen Grand-Cru-Parzellen zu der einen Grundweincuvée, die neben ihrem Jahrgang (2007) und ihrer Herkunft (Grands Crus der Côte des Blancs) immer auch die Handschrift ihres Erzeugers, die charakteristische Eleganz und Finesse des Hauses Taittinger zum Ausdruck bringt. Versehen mit einer Fülldosage aus Wein, Zucker und Hefe, wird die Grundweincuvée nun in die Flaschen gefüllt und zur Zweitgärung oder Schaumweingärung in den achtzehn Meter tiefen Kreidestollen der Taittinger-Kellerei (direkt unter der ehemaligen Abtei von Saint-Nicaise) zur Reife gelegt.

Zum Ende der Reifezeit lässt man den Hefesatz, der sich während der Lagerung am Boden absetzt, durch wiederholtes Rütteln, Drehen und das allmähliche Überkopfstellen der Flaschen, in den Flaschenhals sinken (für die Prestige-Cuvée erfolgt diese Arbeit nach wie vor von Hand), um ihn im November 2017, nach beinahe zehn Jahren Flaschenreife beim Degorgieren ganz zu entfernen. Die dadurch entstandene kleine Fehlmenge wird mit der Versanddosage ersetzt, die den Comtes de Champagne Blanc de Blancs als 'Brut' klassifiziert.

Weinnotiz

Nach 2004, 2005 und 2006 lieferte auch das Jahr 2007 einen exzellenten Comtes de Champagne. Hochelegant, klassisch, komplex, finessenreich, mit frischer Säure und eindrucksvollem Potenzial. So könnte es weiter gehen. Doch die scheinbare Regelmäßigkeit, mit der die Prestige Cuvée in den vergangenen Jahren in den Handel kam, geht bald in Pause. Clovis Taittinger, Exportmanager des Hauses, erklärte gegenüber Decanter Magazine, dass die Bedingungen in den Jahren 2009, 2010 und 2011 nicht überzeugen konnten und entsprechend kein Comtes de Champagne bereitet würde. Einen Jahrgang 2008 werde man noch freigeben. Danach beginnt allerdings erst einmal eine Durststrecke. Ein guter Grund mehr zu versuchen, ein paar Flaschen der limitierten Kostbarkeit zu ergattern

Nur in großen Jahren verwandelt Taittinger die ausgesucht besten Chardonnay-Trauben der ausgesucht besten Lagen und Parzellen in den fünf Grands Crus der Côte des Blancs in einen sortenreinen Jahrgangschampagner von einzigartiger Finesse: Comtes de Champagne Blanc de Blancs, die edle Prestige Cuvée des Hauses. Ein gewisses penchant für den Chardonnay hatte die Familie schon immer. Und hat es bis heute. Daran lässt auch Generaldirektor Pierre-Emmanuel Taittinger keinen Zweifel: Wir definieren uns selbst als ein Chardonnay-Haus. Nicht nur, aber auch und vor allem beim Champagner steht die weiße Traube für den vollendeten Spagat von duftiger Eleganz und Langlebigkeit und ist zugleich ein vollendeter Botschafter ihrer Herkunft, ihres Weinbergs ebenso wie ihrer Kellerei, wenn sie die unverkennbare Eleganz des Hauses Taittinger zum Ausdruck bringt.

Den ersten Comtes de Champagne hatten die Brüder Claude und François Taittinger in den 1950er-Jahren erschaffen. Der elegante Blanc de Blancs harmonierte perfekt mit der damals tatsächlich noch neuen 'Nouvelle

Cuisine' und ihren feinen, betont schlanken Rezepturen. Raffiniert, exquisit und zugleich mit einzigartigem Potenzial ausgestattet, wurde Taittingers Prestige Cuvée zur Quintessenz der bis heute unverwechselbaren Stilistik des Hauses Taittinger. Comtes de Champagne Blanc de Blancs wird nur in Jahren bereitet, in denen Winzer und Kellermeister gleichermaßen von der herausragenden Qualität ihrer Trauben und Weine überzeugt sind. Der Chardonnay stammt aus ausschließlich den Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs, ausschließlich Weine der ersten Pressung werden verwendet und der Champagner mindestens fünf, meist bis zu zehn Jahre in den langen, dunklen Kreidestollen der ehemaligen Abtei Saint-Nicaise zur Reife gelegt, die heute der Taittinger- Kellerei in Reims angehören.

Inverkehrbringer:	Champagne Taittinger 551100 Reims Frankreich
EAN-Code	3016570001412
EAN-Code Karton	3016570002730