



2008

Comtes de Champagne Blanc de Blancs

Wine Advocate: 98 Punkte, Falstaff: 98 Punkte

Artikelnummer	00704108
Winzer	Champagne Taittinger
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Champagne
Rebsorten	Chardonnay: 100%

Beschreibung:

Farbe und Perlage: hellgolden, von jugendlicher Brillanz, mit feinen grünlichen Glanzlichtern; extrem feines Mousseux, anhaltend und geschmeidig mit hauchzarten Perlen

Duft: in der Nase tiefgründig, sehr pur und präzise, geprägt von den kalkhaltigen Böden der Côte des Blancs, und zugleich hochkomplex mit duftigen Aromen von Birnen, grünen Äpfeln, weißem Pfeffer, Zitrusfrüchten (Limette) und Orangenblüten, unterlegt mit mineralischen, leicht kreidigen Noten, Anklängen von blanchierten Mandeln, frischer Brioche und einer feinen warmen Röstnote

Geschmack: am Gaumen ein Comtes de Champagne in Reinkultur mit vollkommener Balance von Konzentration, Fülle und Finesse; elegant, dicht und kraftvoll, mit enormer Spannung, markanter, leicht salziger Mineralität und klarer, perfekt eingebundener Säure, Aromen von weißfleischigen Früchten (Apfel, Birne, Pfirsich) und Grapefruit verschmelzen mit frischen mentholischen Anklängen, im Finale lang mit feiner Säurefrische, eine zarte Honignote erinnert an die zwölf Jahre der Reife und doch zeigt dieser Comtes eine beeindruckend jugendliche Energie und kraftvolle Lebendigkeit, die ihm ein exzellentes Potenzial versprechen

Serviervorschlag:

zu allen besonderen Anlässen, um einen wichtigen Tag, einen lieben Menschen oder sich selbst zu feiern und auf höchstem Niveau zu verwöhnen pur, als eleganter Aperitif oder exquisiter Speisenbegleiter zu zartem Lachs-Carpaccio, duftigen Krabben-Beignets, Ravioli mit Hummerfüllung, gebratenen Jakobsmuscheln, Fisch-Soufflee (mit Lachs, geräucherter Forelle, Zander etc.), feinem Geflügel- oder Kalbsragout, Risotto mit Morcheln oder mittelwürzig gereiftem Käse wie Comté, Beaufort, Abondance oder Parmesan

Alkoholgehalt	12.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

Weinbearbeitung

Die Trauben waren kerngesund und optimal gereift, die Weine aromatisch intensiv, von großer Reinheit, Präzision und Frische, mit markanter, leicht salziger Mineralität, großer Spannung und Finesse. Die Region Côte des

Blancs, südlich der Champagner-Metropole Épernay, ist eine Hochburg für Chardonnay. Die Sorte dominiert mit weit über neunzig Prozent die Weinberge. Die ausgewählten Chardonnay-Trauben für Taittingers sortenreinen Comtes Blanc de Blancs 2008 stammen aus fünf Grand Cru-Gemeinden der Côte des Blancs. Alle Trauben werden behutsam von Hand gelesen und umgehend sanft im Ganzen gepresst. Nur die besonders feinen Moste der ersten Pressung werden für den Comtes de Champagne verwendet. Die Moste werden zügig vergoren und ein kleiner Anteil der Weine in französischen Eichenholzfässern ausgebaut, um dem Champagner ein dezentes Plus an Struktur und hauchzarte Röstnoten am Gaumen zu verleihen. Nach Ablauf der Ausbauzeit folgt der sicher bedeutendste Schritt der Champagnerbereitung, die Komposition der Grundweincuvée. Sehr behutsam werden die im Fass und im Tank gelagerten Weine der fünf ausgesuchten Grand Cru-Parzellen miteinander vermählt, sodass sie ihren besonderen Jahrgang und ihre besondere Herkunft widerspiegeln, dabei aber immer auch die unverkennbare Eleganz und Finesse des Hauses Taittinger zum Ausdruck bringen. Versehen mit einer Fülldosage aus Wein, Zucker und Hefe, wird diese Grundweincuvée dann auf die Flaschen gefüllt und zur Zweitgärung oder Schaumweingärung in den achtzehn Meter tiefen Kreidestollen der Taittinger-Kellerei für viele Jahre zur Reife gelegt. Zum Ende der Reifezeit lässt man die Hefen, die sich während der langen waagerechten Lagerung am Flaschen(bauch)boden absetzen, durch systematisches 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 sie zuletzt beim Degorgieren zu entfernen. Taittingers Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2008 wurde im Juli 2018, nach rund zehn Jahren Flaschenreife degorgiert. Die zugegebene Versanddosage klassifiziert die Prestige Cuvée als 'Brut'. klassifiziert. Die Flaschen verblieben im Anschluss für weitere rund 20 Monate im Keller, bevor man die Prestige Cuvée 2008 im Frühling 2020 für den Handel freigab.

Boden

leicht erwärmbare, gut wasserdurchlässige Böden aus Sand und Ton über einem Untergrund aus Kreidefels (Belemniten-Kreide) mit hoher Wasserspeicherkapazität

Weinnotiz

Mit diesem Comtes 2008 geht die Serie ausgezeichneter Champagnerjahrgänge seit dem Jahr 2004 vorerst zu Ende. Nach der wunderschönen Regelmäßigkeit, mit der die Prestige Cuvée in den vergangenen Jahren in den Handel kam, müssen sich die Champagnerliebhaber nun bis zur Freigabe des Jahrgangs 2012 gedulden. Bereits im Vorjahr hatte Clovis Taittinger, der Exportmanager des Hauses, gegenüber Decanter Magazine erklärt, dass in den Jahren 2009, 2010 und 2011 die Bedingungen nicht überzeugend genug gewesen seien, um einen Comtes de Champagne zu bereiten. Damit beginnt nun also eine kleine Durststrecke ... Ein guter Grund mehr zu versuchen, ein paar Flaschen des streng limitierten Blanc de Blancs 2008 zu ergattern.

Inverkehrbringer:	Champagne Taittinger 551100 Reims Frankreich
EAN-Code	3016570001412
EAN-Code Karton	3016570003324