



Taittinger Comtes de Champagne Blanc de blancs 2000.

Las características climáticas del año 2000 fueron normales con, una temperatura media anual en alza con relación a 1999. La floración se desarrollo a mediados de junio con una meteorología estival.

En vísperas de la vendimia, quedaba aún una importante cosecha pendiente de maduración y las lluvias fueron muy frecuentes. Sin embargo, la madurez de las uvas progreso rápidamente para alcanzar a principios de septiembre un nivel inesperado. Las vendimias tuvo lugar del 13 al 25 septiembre con tiempo seco.

Las primeras catas describen unos vinos equilibrados dotados de una buena homogeneidad: los chardonnays florales con una estructura amplia y compleja mientras que los pinots noirs consistentes y carnosos con aromas de frutas rojas. La calidad de la añada 2000 logro una aprobación unánime.



El ensamblaje.

Elaborado en las bodegas de la antigua abadía de San-Nicasio en Reims (siglo XVIII), Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs disfruta hasta su apogeo de una sucesión de atentos cuidados, y sólo se crea cuando se reúnen las condiciones excepcionales que conforman toda su rareza:

- La cosecha Comtes de Champagne Blanc de Blancs está elaborada al 100% a partir de Chardonnays de los más grandes viñedos de las prestigiosa Côte des Blancs.
- Sólo se produce cuando la vendimia resulta ser de una excepcional calidad y digna de merecer una añada.
- Tan sólo se utiliza el vino de primer prensado – la Cuvée – aval absoluto de finura.
- El 5% de los vinos que entran en su composición han envejecido 4 meses en barricas de roble nuevas (un tercio de las cuales se renueva cada año), lo que realza las cualidades intrínsecas del ensamblaje final.

Sólo después de una lenta y paciente crianza de varios años en las Crayères de Saint-Nicaise, esta cosecha de excepción ve la luz.

La degustación.

La capa es de color amarillo dorado realzada por un luminoso reflejo verde. Las burbujas, especialmente finas y abundantes, suben con regularidad para formar un ligero cordón de espuma.

La nariz muy fresca se abre sobre un contraste entre intensidad y sutileza de notas de pan tostado. Le suceden aromas de cítricos confitados, de pastel de limón avainillado, de almendras tostadas y finalmente un toque floral de flores secas y tilo.

La entrada en boca es expresiva y potente, dominada por la viveza del cítrico, del limón maduro. El medio de boca es más delicado, marcado por sabores de pomelo caramelizado. El final de boca llenos de amplitud y riqueza, dejando que se expresen notas azucaradas de regaliz.

Combinando delicadeza e intensidad con el frescor y la armonía, Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2000 deja entrever todo el potencial de guarda propio de los grandes chardonnays de la Côte des Blancs.

Los momentos del consumo.

Este vino de celebración y de ceremonia conviene un principio de comida y marida idealmente con los entrantes a base de mariscos y de pescado (carpaccio de atún blanco con trufas).



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims