VININFORMATION



2006 Comtes de Champagne, Reims

Taittinger

Reims, Champagne, Frankrig

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

Champagne Taittinger blev grundlagt i 1734 og var indtil sommeren 2005 et af de få huse tilbage i Champagne, der stadig var familieejet. Champagne Taittinger blev købt af et amerikansk investeringsfirma, men et års tid efter lykkedes det igen - med support fra Crédit Agricole du Nord - at få huset under familien Taittinger's ledelse. Topkvalitet og respekt for traditioner prioriteres meget højt hos Champagne Taittinger, som ejer næsten 290 hektar vinmarker, i det bedste område af Champagne.

En Comtes de Champagne er meget sjælden og siden første årgang i 1952 er der kun lavet 30 årgange, fordi betingelserne skal være absolutte optimale og desuden er det en meget omfangsrig og dyr process at laves disse Champagner, der lagres i de gamle kældre under abbey Saint-Nicaise.

Druesort:	100% Chardonnay
Vinifikation:	Kun vinen fra første presse bruges og heraf lagres 5% i nye fade i 4 måneder inden vinen samles. I flasken lagres vinen i yderligere 8-10 år inden frigivelse.
Smagsnoter:	Champagne fyldig og rig, med små fine bobler (mousse). Duft af af manderin, moden og kandiseret frugt og wienerbrød. Smagen har noter grape og krydderier, såsom lakrids.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S