



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

LES CHAMPAGNES TAITTINGER

En 1932, Pierre Taittinger rachète le Domaine et le Château de la Marquetterie, anciennement Maison Forest-Fourneaux. Dès 1734, cette dernière travaillait déjà avec les abbayes bénédictines qui possédaient les plus beaux vignobles de Champagne. Avec Pierre Taittinger, un nouveau chapitre s'écrit, il donne à la Maison ses lettres de noblesse. En 2007, Pierre-Emmanuel Taittinger reprend la tête de la Maison, avec l'excellence comme principale ambition : « cela impose une responsabilité et une exigence de chaque instant d'avoir le nom de notre famille écrit sur une bouteille. Notre signature porte le savoir-faire du passé et l'engagement pour demain. »
Aujourd'hui, c'est aussi cette vision que porte Vitalie Taittinger, sa fille, Présidente de la Maison depuis janvier 2020.



L'ARTISANAT D'EXCELLENCE

Au fil des ans le vignoble Taittinger n'a cessé de s'agrandir, atteignant aujourd'hui 288 hectares. Planté à 37 % en Chardonnay, 48% en Pinot Noir et 15% en Meunier, le vignoble est réparti sur 37 crus différents, parmi les meilleurs de l'appellation Champagne. C'est aujourd'hui le deuxième plus grand domaine de Champagne et l'un des plus certifié Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne.

LA SIGNATURE TAITTINGER

Le style élégant, sophistiqué et virevoltant de la Maison se retrouve dans chacune des cuvées. Il nous est inspiré par la recherche constante de la beauté naturelle et de la simplicité. Rechercher ce goût unique, marquer les petits instants de bonheur ou bien les grands moments d'une vie : telle est la philosophie de l'écriture des champagnes Taittinger.



L'ESPRIT DE FAMILLE

Depuis quatre générations, les hommes et les femmes de la Maison Taittinger se transmettent des valeurs d'exigence et un savoir-faire. C'est ainsi que vit et rayonne l'esprit Taittinger. Avec simplicité et conviction, chacun place l'excellence au cœur de son travail et contribue à l'histoire de la Maison. Et c'est une même vision, une même inspiration, une philosophie unique qui façonnent le style Taittinger.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

L'ENGAGEMENT TAITTINGER

Cultiver, créer et avancer avec cœur, sans compter, sont des traits de caractère uniques à notre Maison. Derrière une tradition et des caves millénaires, Taittinger est une marque extrêmement vivante, effervescente, soucieuse d'incarner l'histoire, l'esprit et l'excellence du Champagne comme d'embrasser les cultures dans lesquelles nous vivons. Notre cœur, nous le mettons aussi dans notre domaine de 288 hectares, un des plus grands de Champagne, dont la culture est naturellement et sincèrement durable. Le style de nos vins incarne la légèreté, la finesse et une recherche constante de perfection et de pureté.



LES INTEMPORELS L'ÉLÉGANCE DE L'ÉQUILIBRE

Parmi les cuvées «classiques» de la Maison, le Brut Réserve: symbole du style Taittinger par sa fraîcheur, son expression aérienne et équilibrée et sa grande constance dans le temps. Le Prestige Rosé évoque un goût parfait, entre délicatesse et expression éclatante du fruit. Autre grand classique de la Maison : la cuvée Nocturne se distingue par sa volupté et sa gourmandise.

LES COMTES DE CHAMPAGNE CUVÉES MYTHIQUES

Cuvées de légende, le Comtes de Champagne Blanc de Blancs et Rosé sont toujours issus des seules meilleures années, des meilleures sélections de grands crus de la Côte des Blancs ou de la Montagne de Reims, des élevages les plus longs. Icône de la Champagne, le Comtes Blanc de Blancs incarne l'essence du chardonnay de Champagne: minéral, infini, délicat. Le Comtes de Champagne Rosé se distingue par sa subtile et fine intensité.



LES CUVÉES GASTRONOMIQUES L'HARMONIE PARFAITE

Les Folies de la Marquetterie est un vin distinctif du style Taittinger : élaboré sur une dominante de pinot noir, vins issus des seuls vignobles de la Maison, partiellement vinifiés en foudre de chêne, c'est un champagne ample et chaleureux. Le Brut Millésimé : la perfection de l'année, le point d'équilibre aromatique entre la jeunesse et la maturité du vin. Le Prélude Grand Crus : une sélection rare pour un vin minéral et serti de finesse.