

*Vincent Halphen - Jean-Pierre Barbara*

# Champagnes **TAITTINGER**



La maison est fondée en **1734** par Jacques Fourneaux.

En **1932**, Pierre Taittinger, industriel et député du 1er arrondissement de Paris (1940) acquiert la maison de champagne « FOREST FOURNEAUX » le château de la Marquetterie.

Au début du siècle, le groupe Taittinger comprend de nombreux biens dont le champagne Taittinger, **une marque de parfum, de nombreux hôtels réunis au sein du Groupe du Louvre** (Crillon, Lutétia et l'Hôtel du Louvre, Concorde, le Martinez, le Palais de la Méditerranée, La Mamounia, Kyriad, Première Classe ou encore Campanile), la cristallerie Baccarat, etc. La maison Taittinger est dirigée de 1945 à 1960 PAR François TAITTINGER. (3ème fils de Pierre TAITTINGER). Il meurt d'un accident en 1960; C'est Alors que la maison est reprise par Claude Taittinger, oncle de Pierre Emmanuel.



**En juillet 2005**, la majorité des membres de la famille, **soit 45 actionnaires**, s'accorde pour vendre le groupe Taittinger à un fonds américain pour 2,4 milliards d'euros. Mais celui-ci ne souhaite pas conserver les champagnes.

Une cinquantaine d'acquéreurs, dont les grands groupes du luxe ou de la finance comme

Rothschild, JP Morgan, Albert Frère, LVMH, sont intéressés

**Pierre-Emmanuel Taittinger**, fils de Jean Taittinger, convoite lui aussi la branche familiale historique. Il se fait financer par le Crédit agricole pour 500 millions d'euros, soutenu par la puissante CGT locale, et monte son business plan discrètement.

Plusieurs mois après la cession au fonds Starwood capital, **Pierre-Emmanuel Taittinger rachète enfin l'activité Champagne**. Quelques années plus tard, ses enfants Clovis et Vitalie gèrent avec lui l'entreprise.



	<p><b>«Brut Réserve», Champagne</b>, Blanc effervescent, (12,5°), 27.98€<sup>(*)</sup></p> <p><u>Elevage</u> : Assemblage de vins d'à peu près 4 ans, pas de fût.</p> <p><u>Cépage</u> : 40% Chardonnay, 60% Pinot noir et Pinot meunier.</p> <p><u>Robe</u> : Dorée, claire. Bulle assez discrète, fin ; le disque disparaît rapidement.</p> <p><u>Nez</u> : Très typé Chardonnay (agrumes : citron, pamplemousse...)</p> <p><u>Bouche</u> : Assez peu sucrée</p> <p><u>Accord</u> : Outre l'apéritif : coquilles St Jacques, sushis, fromages à pâte persillée...</p>
	<p><b>«Prestige Rosé», Champagne</b>, Blanc effervescent, (12,5°), 36.47€<sup>(**)</sup></p> <p><u>Elevage</u> : Rosé d'assemblage, pas de passage en fût</p> <p><u>Cépage</u> : 15% Pinot noir (vin rouge tranquille), 30% Chardonnay.</p> <p><u>Robe</u> : Chatoyante et intense, rose vif, disque un peu plus persistant.</p> <p><u>Nez</u> : Ample et expressif, arômes de fruits rouges (framboises sauvages fraîchement écrasées).</p> <p><u>Bouche</u> : Equilibre entre velouté et corsé, fruits rouges frais et croquants.</p> <p><u>Accord</u> : Chocolat, forêt noire, Paris-Brest...</p>
	<p><b>«Prélude», Champagne</b>, Blanc effervescent, (12,5°), 33.70€<sup>(**)</sup></p> <p><u>Elevage</u> : Vin plus évolué, pas de passage en fût, assemblage de vins de 2009, grande année.</p> <p><u>Cépage</u> : 50% Chardonnay, 50% Pinot noir.</p> <p><u>Robe</u> : Dorée, claire, bulle fine mais nombreuse, disque persistant.</p> <p><u>Nez</u> : Arômes minéraux, puis végétaux, et enfin fleuris. Fleur de sureau, épices, cannelle.</p> <p><u>Bouche</u> : Attaque vive et franche, agrumes. Milieu de bouche plus ample, fruits au sirop, finale riche et explosive.</p> <p><u>Accord</u> : Apéritif, fruits de mer,</p>
	<p><b>«Brut millésimé 2009», Champagne</b>, Blanc effervescent, (12,5°), 37.37€<sup>(*)</sup></p> <p><u>Elevage</u> : Vin plus évolué, pas de passage en fût,</p> <p><u>Cépage</u> : 50% Chardonnay, 50% Pinot noir</p> <p><u>Robe</u> : Brillante, jaune pâle, reflets argentés, bulle présente</p> <p><u>Nez</u> : Chardonnay évolué, toasté, brioché, fruits à chair blanche et jaune : poire, mirabelle, reine Claude. Fleurs blanches et fruits sec au 2d nez.</p> <p><u>Bouche</u> : Attaque riche, fraîche, mature et ample, finale miellée</p> <p><u>Accord</u> : Viandes blanches en sauce, veau aux girolles</p>
	<p><b>«Nocturne sec», Champagne</b>, Blanc effervescent, (13,5°), 31.17€<sup>(**)</sup></p> <p><u>Elevage</u> : 4 ans de vieillissement en cave, pas de passage en fût</p> <p><u>Cépage</u> : 30% Chardonnay, 70% Pinot noir</p> <p><u>Robe</u> : Bulle généreuse, cordon de mousse persistant, beaucoup de larmes.</p> <p><u>Nez</u> : Nez moins expressif que sur le brut millésimé, typé Chardonnay, agrumes.</p> <p><u>Bouche</u> : Plus sucrée (17g/l), gourmande Du gras, manque un peu de vivacité. Fleurs blanches.</p> <p><u>Accord</u> : Tarte fruits rouges, fois gras, chocolat</p>

(\*) Prix unitaire par carton de 3 – Valable 15 jours

(\*\*) Prix unitaire par carton de 6 – Valable 15 jours