Champagne Taittinger Les Folies de la Marquetterie



Né sur les pentes escarpées du Château de la Marquetterie, berceau historique de la famille Taittinger, ce champagne rend hommage à l'audace des moines bénédictins et à l'esprit des Lumières. En septembre, les parcelles de pinot noir virent au rouge et celles de chardonnay au jaune, offrant un paysage en marquetterie naturelle, aussi élégant que le vin lui-même. Issu d'un seul cru, il incarne l'alliance rare entre la rigueur d'un terroir d'exception et la folie créatrice qui a marqué l'histoire de la Champagne.

Origine: Le vignoble des Folies, en exposition sud/sud-ouest, surplombe le Château de la Marquetterie à Pierry, près d'Épernay. Ses sols et son ensoleillement exceptionnels permettent au chardonnay et au pinot noir d'atteindre une maturité optimale, offrant des raisins d'une qualité rare. La vinification parcellaire et l'élevage en foudres de chêne pour certains lots soulignent la richesse de ce terroir unique.

Encépagement: 55% chardonnay & 45% pinot noir

Vinification: Assemblage de 45% de chardonnay et 55% de pinot noir, issus exclusivement des parcelles du domaine. Chaque parcelle est vinifiée séparément, avec une sélection rigoureuse des jus de première presse. Après une lente maturation de 5 ans en bouteille, il atteint une harmonie parfaite, alliant densité, profondeur et richesse aromatique.

Dégustation: Sa robe jaune soutenu aux reflets mordorés libère des bulles fines et délicates. Le nez, intense et fruité, déploie des arômes de pêche et d'abricot confit, rehaussés de notes de brioche grillée et de vanille. En bouche, l'attaque est ample et souple, dominée par la pêche jaune, tandis que la finale, expressive et subtilement boisée, révèle toute sa complexité.

Potentiel de garde: Livré à maturité, il peut se garder 3-5 ans.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Ce champagne de terroir, structuré et puissant, accompagne idéalement les viandes rôties, les poissons en sauce ou les plats gourmands, sublimant les accords gastronomiques les plus ambitieux.