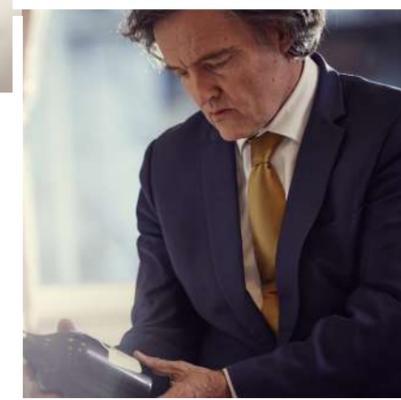




CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*



## IL CUORE E L'ANIMA DI UNA CASA: *LO SPIRITO DI FAMIGLIA*

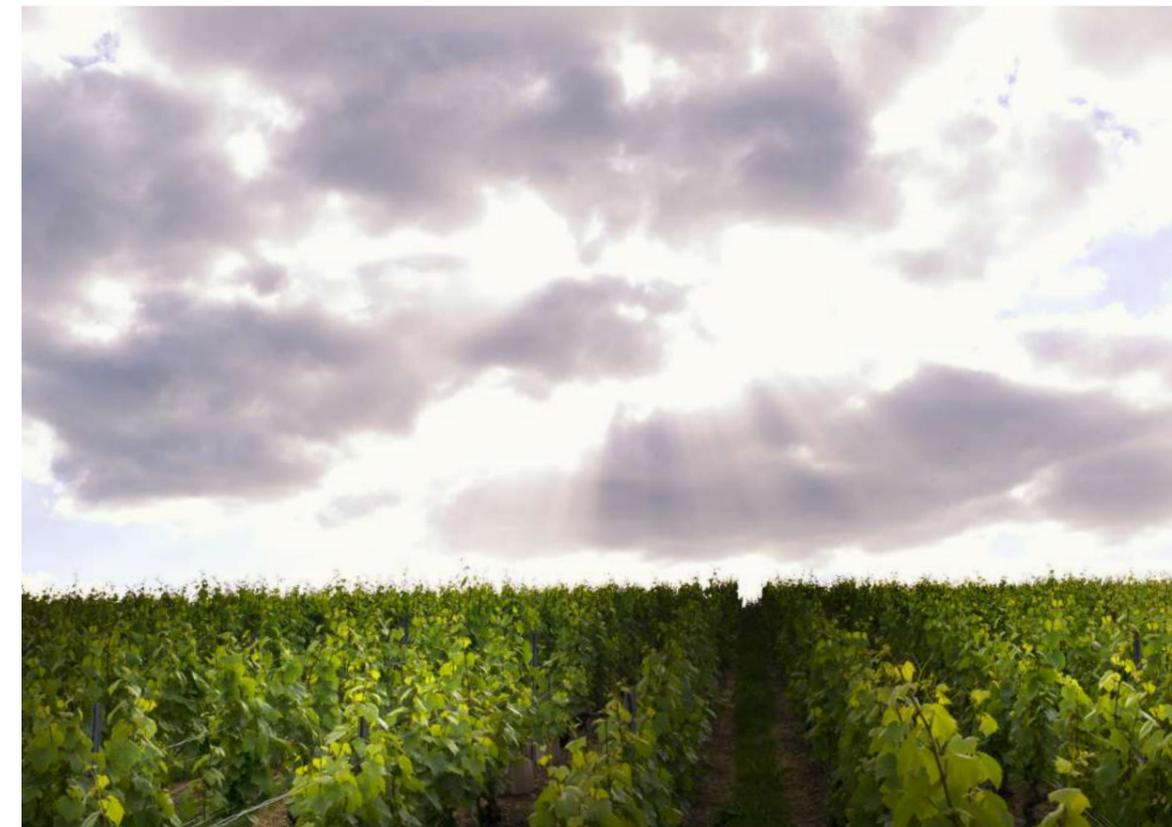
La famiglia Taittinger ha diretto la Casa per quasi un secolo. Sempre con l'obiettivo di perseguire l'eccellenza. «La presenza del nostro nome su una bottiglia ci ha sempre investito di esigenze e responsabilità. Il nome sulla bottiglia coniuga l'esperienza passata con l'impegno futuro», come ama dire Pierre-Emmanuel Taittinger. È un impegno che ha assolto per più di 40 anni e che oggi condivide con il figlio Clovis e la figlia Vitalie che si occupano entrambi della direzione della Casa.



## IL GIARDINO *DELLA CREAZIONE*

UNA DELLE PIÙ GRANDI  
TENUTE DELLA REGIONE  
DELLO CHAMPAGNE  
CON UNA CERTIFICAZIONE DI  
ELEVATO VALORE AMBIENTALE

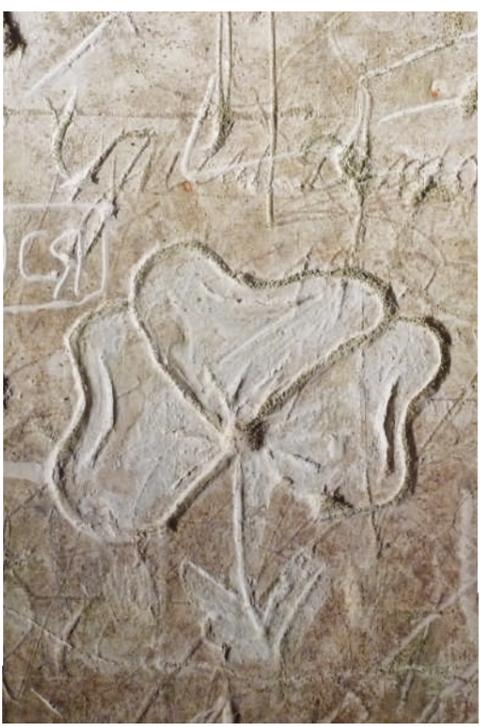
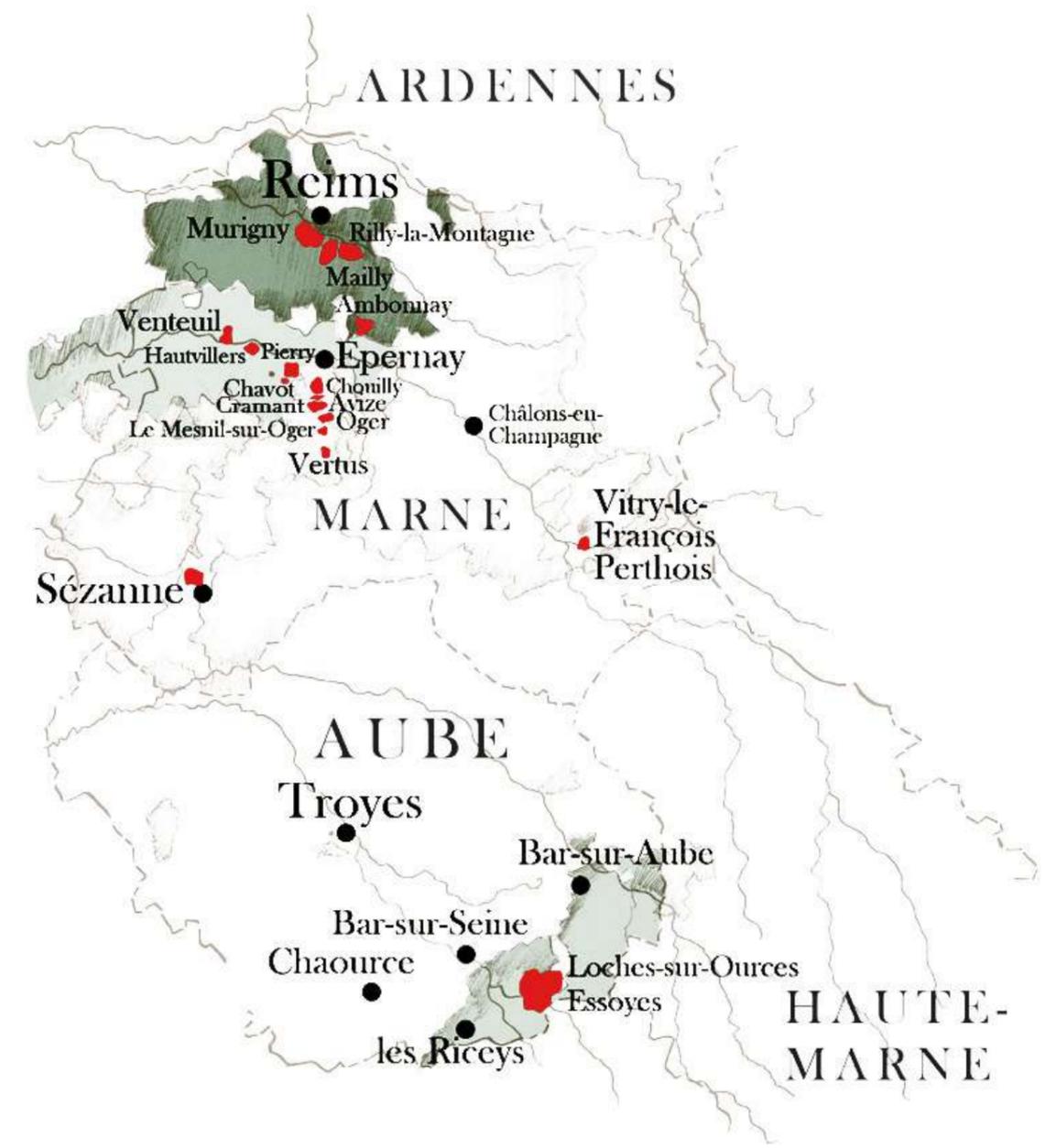
Le dimensioni della vigna Taittinger sono aumentate considerevolmente nel passaggio da una generazione all'altra fino ad arrivare agli attuali 288 ettari, che la rendono la terza maggiore tenuta dello Champagne. È coltivata a Chardonnay per il 37%, Pinot Nero per il 48% e Pinot Meunier per il 15%, equamente distribuiti tra 37 cru differenti, tra le migliori della denominazione dello Champagne. Una perfetta dimostrazione dello stile Taittinger che produce meno della metà di quanto potrebbe, rendendo il controllo della qualità dei blend una risorsa esclusiva. Nel contesto di un approccio responsabile alla viticoltura, ha ottenuto la certificazione HVE (High Environmental Value), come riconoscimento di un lavoro accuratamente concepito per essere in armonia con la natura.





# I LATI NASCOSTI *DELLA* *CREAZIONE*

Nel 13° secolo, per venerare le reliquie di Saint Nicasius, i monaci benedettini edificarono un'abbazia sul luogo della sua sepoltura. La chiesa venne venduta come bene nazionale durante la Rivoluzione francese per essere utilizzata per l'approvvigionamento di pietre fino alla completa demolizione avvenuta nel 19° secolo. Le volte e i basamenti, le antiche cantine scavate nel gesso in periodo gallo-romano, rimasero intatti. Oggi, sono entrati a far parte della produzione dello Champagne Taittinger, compresa la leggendaria cuvee Comtes de Champagne. Rappresentano l'incarnazione dell'importanza accordata al tempo, necessario affinché ogni bottiglia possa sviluppare la propria complessità aromatica.





# COMTES DE *CHAMPAGNE*

Il Comtes de Champagne Blanc de Blancs è composto esclusivamente da Chardonnay proveniente da 5 paesi della Côte des Blancs classificati come "Grands Crus": Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger e Oger. Questo terroir unico si estende su una striscia di terra di appena 20 km. Qui affiora il gesso millenario, che costituisce un'imprescindibile riserva di acqua e di calore. Le uve bianche maturano alla perfezione su questi suoli, da cui ricavano mineralità, forza e finezza aromatica. Per creare il Comtes de Champagne viene selezionata solo la "cuvée", garanzia assoluta di eleganza. Tra i vini che entrano nella composizione, il 5% è stato invecchiato quattro mesi in botti di quercia nuove, rinnovate di un terzo ogni anno. Questi vini rafforzano le qualità intrinseche dell'assemblaggio finale, caratterizzato da note tostate. Durante i 10 anni di lenta maturazione in cantina il tempo ha fatto il suo dovere, permettendo a questo millesimato di aprirsi con un'energia e un potenziale di invecchiamento fuori dal comune.



\* Comtes de Champagne Blanc de Blancs e Comtes de Champagne Rosé: Per tutti i dettagli sulle annate e disponibilità far riferimento al listino



# BRUT PRESTIGE

Il Taittinger Brut Prestige è composto per il 40% da Chardonnay, per il 35% da Pinot Nero e per il 25% da Pinot Meunier. Prodotto da oltre 35 cru diversi, proviene da varie vendemmie perfettamente condotte a maturità. Il risultato è uno champagne elegante, equilibrato, arioso.

"Coltivare un grande champagne senza annata è per me e per la mia famiglia, più che un dovere, il nostro onore", afferma Pierre-Emmanuel Taittinger. Questa elevata proporzione di Chardonnay, unico tra i grandi champagne senza annata, permette al Brut Prestige di raggiungere la piena maturità aromatica dopo 3-4 anni di invecchiamento in cantina. La sua veste brillante si presenta con un colore giallo paglierino dorato. Le sue bolle sono fini e la schiuma discreta e persistente. All'olfatto, molto espressivo e aperto, è fruttato e brioso. Si denotano aromi di pesca, fiori bianchi e baccello di vaniglia. L'impatto al palato vivace e armonioso si estende con estrema delicatezza. La sua qualità costante è riconosciuta in tutto il mondo. È lo champagne di ogni momento, per eccellenza.

# BRUT RÉSERVE

*L'eleganza di un equilibrio senza tempo... Queste parole riassumono lo spirito della cuvee iconica della Casa. La famiglia Taittinger la considera la più importante delle sue cuvee grazie alla sua natura universale e garantirne la costanza di anno in anno è un punto di onore.*

Taittinger Brut Réserve è il risultato di una combinazione del 40% di uve Chardonnay, del 35% di Pinot Nero e del 25% di Meunier. Le uve provengono da più di 35 vigneti diversi e da molteplici vendemmie per una maturazione perfetta. Il risultato è uno champagne leggero, elegante ed equilibrato.

L'elevata proporzione di Chardonnay, esclusiva tra gli champagne selezionati non millesimati, fa sì che Brut Réserve raggiunga la piena maturità aromatica dopo 3 o 4 anni di affinamento in cantina. Si presenta allo sguardo in una veste spumeggiante con pagliuzze dorate. Ha una delicata effervescenza e un perlage discreto e persistente. L'aroma altamente espressivo ed espanso emana fragranze di frutta e brioche. È possibile ravvisare inoltre note di pesca, fiori bianchi e bacca di vaniglia. L'attacco al palato, vivace e armonioso, si sviluppa in modo delicato. La sua assoluta coerenza è riconosciuta in tutto il mondo. È lo champagne per eccellenza e si sposa perfettamente con qualsiasi occasione.



## BRUT PRESTIGE

- TA04227 - 12 Demie non astucciate
- TA01254 - 6 bottiglie non astucciate
- TA20622 - 6 bottiglie astucciate
- TAI3871 - 3 magnum non astucciate (1,5 lt)
- TA20849 - 3 magnum astucciate (1,5 lt)
- TA20490 - 1 Jéroboam (3 lt)



## BRUT RÉSERVE

- TA20698 - 6 bottiglie astucciate / solo ingrosso e cestisti
- TA00104 - 6 bottiglie non astucciate / solo ingrosso e cestisti
- TA00181 - 1 Mathusalem (6 lt)
- \* TA00228 - Salmanazar (9 lt)
- \* TA00272 - Balthazar (12 lt)
- \* TA00093 - Nabuchodonosor (15 lt)

\* = referenza disponibile solo su prenotazione



# PRESTIGE ROSÉ

## INTENSITÀ

## RAFFINATA

*Taittinger Prestige Rosé si impone subito con la sua veste intensa e spumeggiante, dovuta al segreto della sua creazione: è un blend, la cui produzione è sempre più difficile.*

È prodotto, infatti, con il 15% di vino rosso ottenuto dai migliori Pinot Neri della Montagne de Reims e di Riceys che, aggiunti alla miscela finale, conferiscono alla cuvee un colore inconfondibile, così come la sua vibrante intensità al palato. L'elevata proporzione di Chardonnay del blend (30%) conferisce eleganza e delicatezza, mentre il Meunier dà corpo al vino con versatilità e dolcezza.

La veste intensa e incandescente è di un rosa brillante. L'effervescenza è delicata. Il perlage persistente. L'aroma pieno ed espressivo è fresco e giovanile. Rilascia aromi di lampone selvatico appena tritato, ciliegia e ribes nero. Al palato, colpisce l'equilibrio tra gusto vellutato e corposo. Il sapore si può riassumere in quattro parole: vivace, fruttato, fresco ed elegante, come solo un blend rosé sa essere.

La corposità di questa cuvee riecheggia deliziosamente una polpa sensuale di granchio e aragosta. Su una nota totalmente diversa, il gusto frizzante e pungente lascia emergere sentori di torta ai frutti rossi, una vera e propria delizia estiva.



Prestige Rosé  
edizione limitata in confezione regalo

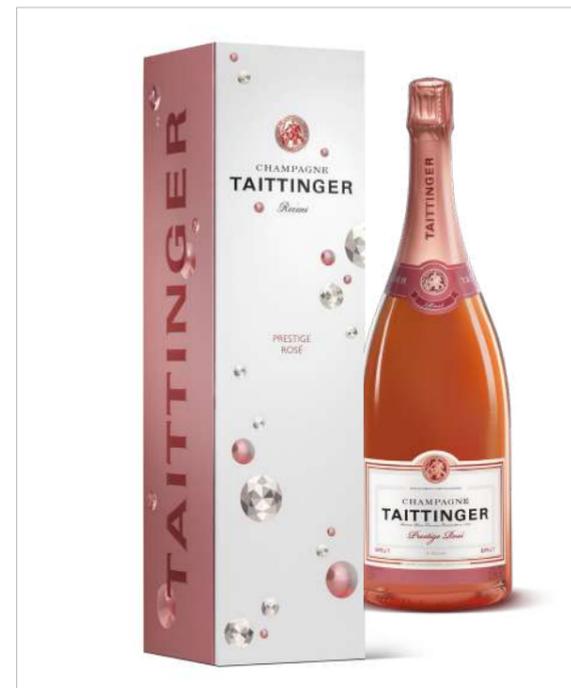
Bottiglia  
**TA22218**  
6 x 0,75 lt - astucciato



Prestige Rosé  
confezione regalo diamantata

Bottiglia  
**TA20624**  
6 x 0,75 lt - astucciato

Magnum  
**TA21726**  
3 x 1,5 lt - astucciato



Prestige Rosé  
senza confezione regalo

Bottiglia  
**TA00956**  
6 x 0,75 lt - non astucciato

Magnum  
**TA09091**  
3 x 1,5 lt - non astucciato



# BRUT MILLÉSIMÉ 2015 UN ANNO ECCEZIONALE

*Un millesimato elegante! L'annata 2015 si contraddistingue per un ciclo vegetativo classico. L'inverno particolarmente mite lascia il posto ad una primavera ricca di contrasti con un periodo gelido seguito da un caldo intenso. La piena fioritura è avvenuta in date piuttosto usuali durante un giugno soleggiato e secco. L'estate è stata molto luminosa con un buon sole e poche precipitazioni. La maturazione delle uve Pinot Noir e Chardonnay è stata accelerata alla fine di agosto dalle piogge attese da tempo. La vendemmia si è svolta a metà settembre nel clima fresco dell'autunno e ha dato vita a vini eleganti, freschi e fruttati: grandi «classici».*

Il Taittinger Brut Millésime è costituito unicamente da vini di prima spremitura, un assemblaggio di 50% di Chardonnay e 50% di Pinot Noir. I Grand Cru della Champagne vi occupano un posto importante, ben il 70%, mentre gli altri paesi selezionati sono tutti classificati come Premier Cru. L'invecchiamento in cantina lungo cinque anni ne favorisce il pieno sviluppo. Il naso di questo millesimato 2015 è allo stesso tempo preciso, puro e fruttato.



**Brut Millésimé 2015**  
senza confezione regalo

Bottiglia  
**TA23771**  
6 x 0,75 lt - non astucciato



**Brut Millésimé 2015**  
con confezione regalo

Bottiglia  
**TA23813**  
6 x 0,75 lt - astucciato

Magnum  
**TA23811**  
3 x 1,5 lt - astucciato



# PRÉLUDE GRAND CRU L'EQUILIBRIO PERFETTO

*Un'attenta selezione delle migliori Grand Cru di Chardonnay e di Pinot Nero, solo da prima spremitura, e un periodo di affinamento di 5 anni in cantina, conferiscono a questo champagne un perfetto equilibrio di tensione e forza aromatica.*

La cuvee Prélude Grands Crus di Taittinger è costituita da un blend 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero selezionati da Taittinger da vigne Grand Cru con classificazione 100% della scala Champagne. Questa composizione oscilla tra la vibrante mineralità dello Chardonnay e l'intensità aromatica del Pinot Nero. Affinato per più di 5 anni nelle cantine, Prélude conserva una notevole freschezza, frutto della combinazione di raffinatezza e complessità.

La veste spumeggiante giallo pallido con accenti argentati indica l'elevata proporzione di Chardonnay. La delicata effervescenza dà vita a un perlage cremoso e persistente. Sottile e fresco all'olfatto. L'iniziale sentore minerale si trasforma rapidamente in erbaceo, con una combinazione di fiori di sambuco e note speziate di cannella. Al palato risulta netto e vibrante, dominato da note di agrume. Successivamente sviluppa la sua pienezza, diventando rotondo e setoso e rivelando aroma di pesca bianca sciroppata. La conclusione è lunga, ricca ed esplosiva. La cuvee Prélude Grand Cru può essere apprezzata come aperitivo e si rivela un perfetto accompagnamento per piatti di pesce classici.

Originalmente prodotto solo in formato magnum nel 2000 per il



**Prélude Grands Crus**  
con confezione regalo

Bottiglia  
**TA20626**  
6 x 0,75 lt - astucciato

**Prélude Grands Crus**  
con confezione regalo in legno

Magnum  
**TA23393**  
1 x 1,5 lt - astucciato



nuovo millennio, adesso anche Prélude è disponibile nel formato bottiglia standard. Cinque anni fa, in un richiamo alle origini, è stata prodotta un'edizione limitata di questa cuvee in formato magnum. Vino con eccellente potenziale di invecchiamento che può riposare nell'oscurità di una cantina.

# LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE *A TRIBUTE TO AUTUMN*

*Analogamente all'«intarsio» costituito da una combinazione di diversi tipi di legno e colori, il termine «folie» (follia) ha due accezioni e questa combinazione racchiude perfettamente i due sensi risvegliati da Château de la Marquetterie, la culla dello Champagne Taittinger e dei suoi vigneti.*

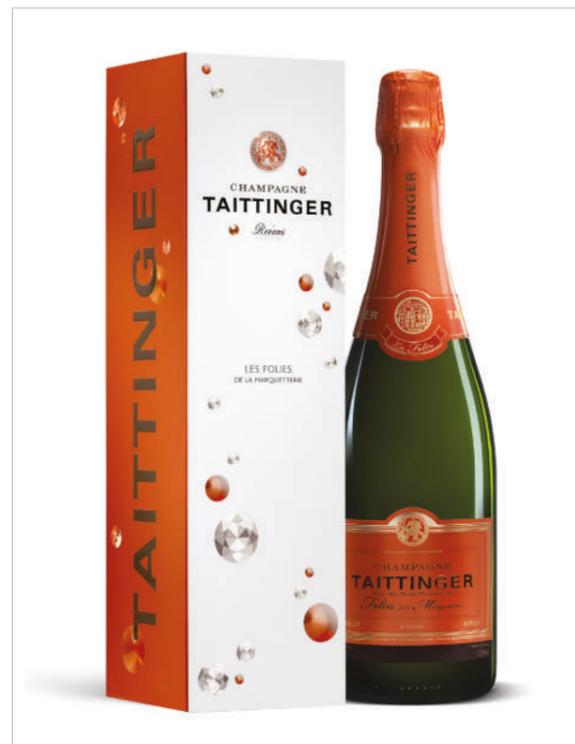
In francese, una «folie» può indicare un appezzamento di terra molto scosceso. Può indicare anche, tuttavia, «pazzia» e infatti l'impianto di una vigna in un appezzamento così scosceso può essere considerato folle. Il vigneto La Marquetterie è abbarbicato al fianco della collina ed è stato, per molti anni, coltivato dai monaci benedettini, tra i quali soprattutto Dom Oudart, uno dei padri fondatori dello Champagne.

«Folie» è inoltre un termine del XVIII secolo che indicava un casale di campagna un po' trascurato, anche se elegante, con interni sofisticati e confortevoli, in cui l'aristocrazia e la borghesia amavano intrattenersi con saloni letterari e, talvolta, «feste galanti» di corteggiamento.

Primo «Champagne de Domaine» nella storia della Casa, questa cuvee è un blend di 45% Chardonnay e 55% Pinot Nero.

Les Folies de la Marquetterie  
in confezione regalo

Bottiglia  
**TA20628**  
6 x 0,75 lt - astucciato



Provenienti dal vigneto Folies che domina il castello della Marquetterie e da appezzamenti appartenenti ai viticoltori Taittinger fin dagli albori, sono stati selezionati per la loro particolare ricchezza aromatica. Per la cuvee, dopo la vendemmia, viene utilizzata solo la prima spremitura. Ciascun appezzamento viene vinificato per piccoli volumi e, per alcuni lotti, in barrique di rovere. Il vino, infine, viene affinato lentamente in bottiglia per 5 anni fino a conseguire il suo perfetto equilibrio. All'aspetto si presenta di colore giallo con accenti bronzei. L'effervescenza è sottile e delicata. All'olfatto, l'aroma intenso e fortemente fruttato con accenti di composta di pesca e albicocca è arricchito da note di brioche tostata e vaniglia. Al palato arriva pienamente corposo, morbido e fruttato, con una nota dominante di aroma di pesca gialla. La nota finale distintiva ed espressiva rilascia lievi accenni di legno. Champagne armonioso e molto aromatico, la cuvee Folies de la Marquetterie è l'accompagnamento perfetto per una cucina raffinata.



# NOCTURNE *E LA NOTTE* *È PIÙ BELLA*

NOCTURNE SEC

Blend di quasi quaranta diversi Chardonnay (40%), Pinot Neri e Meunier (60%) provenienti da più vendemmie, questo champagne riposa in cantina per più di cinque anni prima della sboccatura. Il lento affinamento unitamente al dosaggio «dry» di zucchero di canna (17,5 g/l) rende Nocturne uno champagne maturo, pieno e armonioso. È distintamente vellutato pur conservando una freschezza significativa che lo rende fluido come la notte. All'aspetto si presenta giallo pallido con pagliucce lucenti, all'olfatto rivela aromi di fiori bianchi e frutti maturi, pesca gialla e albicocca secca: tutti ingredienti perfettamente combinati per dare vita a una magnifica sinfonia notturna...

NOCTURNE SEC ROSÉ

Nocturne rosé nasce dalla fluidità della cuvee Nocturne. È uno champagne «dry» prodotto con il 30% di uve Chardonnay e il 70% di Pinot Nero e Pinot Meunier di 30 vigneti diversi. Al blend finale viene aggiunto dal 12 al 15% di vino rosso dei migliori Pinot Neri di Montagne de Reims e di Riceys, per conferire alla cuvee un colore inconfondibile, così come la sua vibrante intensità al palato. La proporzione di zucchero di canna (17,5 g/l), unitamente alla maturità acquisita dal lento affinamento in cantina, conferisce al vino una lucentezza magnifica. Il perlage delicato e la sontuosa veste rosa smagliante colpiscono il palato con la sericità delle note tanniche. È uno champagne strutturato che ricava il suo equilibrio dalla freschezza portata in dono dallo Chardonnay.



Nocturne City Lights  
senza confezione regalo

Bottiglia  
**TA18617**  
6 x 0,75 lt - non astucciato

Magnum  
**TA18645**  
3 x 1,5 lt - non astucciato

Nocturne Institutional  
in confezione regalo diamantata

Bottiglia  
**TA20697**  
6 x 0,75 lt - astucciato

Nocturne Rosé City Lights  
senza confezione regalo

Bottiglia  
**TA18653**  
6 x 0,75 lt





## CONFEZIONI SPECIALI



Bottiglie  
\* **TA24194**  
1 pz x ct

Cassetta Collection BOIS  
Cassetta da 5 bottiglie

Cuvée Prestige  
Brut Millésimé 2015  
Prestige Rosé  
Les Folies de la  
Marquetterie  
Prélude Grands Crus



Cassetta in legno con millesimati  
3 bottiglie millesimate 2015

Bottiglie  
**TA23834** \*  
1 pz x ct



Confezione doppia  
2 bottiglie  
Brut Réserve  
/ solo ingrosso e cestisti

**TA20720**  
1 pz x ct

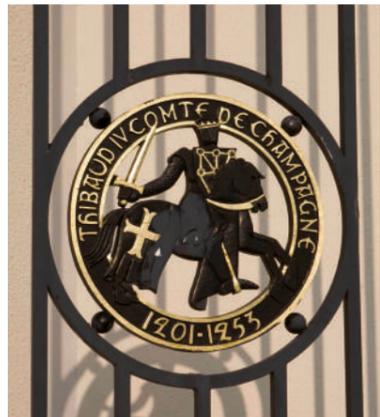


**TA23594**  
Brut Prestige  
2 bottiglie da 0,75 lt  
3 pz x ct

Confezione The Paradoxe con 2 bottiglie

**TA23635**  
Brut Prestige & Prestige Rosé  
2 bottiglie da 0,75 lt  
3 pz x ct

\* = referenza disponibile solo su prenotazione



---

*Diritti fotografici:*  
David Picchiottino  
Atelier Démoulins  
Luc Valigny  
Ki Price/Emulsion Londra



Distributore esclusivo per l'Italia di:

**PRESTAT**  
LONDON ESTABLISHED 1902



**DAMMANN**  
FRÈRES



  
**MASTRO JANNI**



Domori S.p.A.  
Via Pinerolo 72/74, 10060 None (TO)  
[www.domori.com](http://www.domori.com)

Facebook @CIOCCOLATODOMORI

Instagram @DOMORICHOC