

Voyager avec Taittinger.

2012-2013



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



Pour chaque offre,
ce symbole renvoie
à la page indiquée
du livret tarifs.



Destination élégance, intemporalité et générosité.

Des mots qui, à travers le monde, résument l'âme de nos vins. Qu'ils pétillent pour célébrer le désir, l'amour, la joie d'une naissance, celle d'une année nouvelle, ils tiennent leur promesse première : transporter chacun dans l'émotion d'un grand champagne élevé par une famille et des vignerons qui ont l'excellence comme raison de vivre.

*Vitalie Taittinger,
Directrice Artistique et ambassadrice
de la Maison Taittinger, photographiée
place Royale à Reims.*

Une promenade de 2880 km.

Mis bout à bout, les plants de nos vignes représentent 2 880 km. C'est une promenade que fait régulièrement Vincent Collard, Directeur du vignoble Taittinger. Planté à raison de 35% en Chardonnay, 50% en Pinot Noir et 15% en Pinot Meunier, le vignoble reflète à merveille le style Taittinger. Il est situé dans les grandes régions de la Champagne viticole, de la Côte des Blancs à la Montagne de Reims. Nos vignes couvrent 288 hectares harmonieusement répartis sur 34 crus différents, parmi les meilleurs de l'appellation Champagne.



Pour tout bagage, deux mains et de la patience.

Vincent Collard,
Directeur du vignoble Taittinger,
ci-dessous.

Pour Vincent Collard, faire un grand champagne commence avec les mains qui travaillent la vigne et le sol, et autant de gestes qui exigent savoir-faire et précision. Toutes les parcelles qui constituent le vignoble Taittinger sont travaillées selon les techniques les plus pointues de la viticulture raisonnée. Pionnière en la matière, la Maison a entièrement enherbé et charruté 90% de son vignoble en 2012, une proportion unique en Champagne sur une telle superficie. Certaines parcelles sont également exploitées en viticulture biologique.

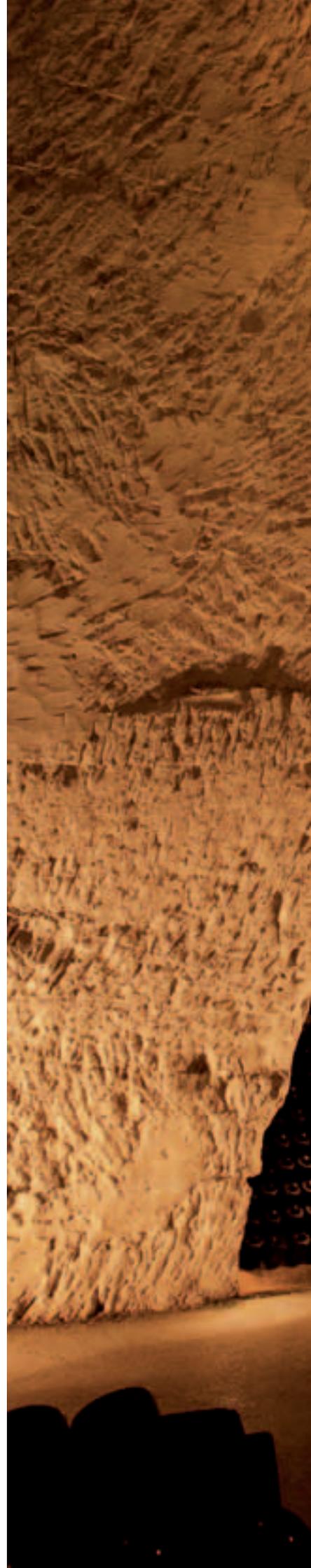


Un détour par le coeur de la terre.

Au savoir-faire du vigneron succèdent le talent du chef de cave et ses secrets de composition. A lui de sélectionner, d'associer les promesses de chaque cru pour exprimer le style de la maison défini par le Comité de dégustation autour de Pierre-Emmanuel Taittinger. Ne reste plus qu'à s'en remettre au temps et à son patient travail. A dix-huit mètres de profondeur se trouvent nos crayères gallo-romaines du IV^{ème} siècle. Un écrin de 1700 ans d'âge où certaines de nos cuvées (se) reposent, à 12°C, jusqu'à dix années parfois, avant que le baiser de la maturité leur donne enfin la vie : le droit de remonter à la lumière.

Les caves de l'ancienne Abbaye Saint-Nicaise,
Crayères gallo-romaines, IV^{ème} siècle.

Loïc Dupont,
Chef de cave.





La Cuvée des Comtes de Champagne. Rêvée en 1240. Née en 1952.

Lorsqu'en 1240, Thibaud IV rapporte de Chypre le plant de vigne, ancêtre du cépage Chardonnay, il offre sans le savoir à la Champagne son rêve d'un vin exceptionnel. Créée en 1952, la cuvée des Comtes de Champagne fête ses 60 ans cette année. 60 ans d'exigence, de fierté et de plaisir.

Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2002.

Expression la plus aboutie du style de la Maison, Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs doit le secret de sa rareté à sa composition exclusive combinée à l'excellence du savoir-faire Taittinger. Il n'est réalisé que dans les années exceptionnelles, dignes d'être millésimées. C'est parce qu'il est élaboré à 100% à partir de Chardonnay des plus Grands Crus de la prestigieuse Côte des Blancs (Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger) et uniquement issu des vins de première presse gage absolu de finesse que ce vin est devenu mythique.

La vendange 2002.

L'année 2002 se distingue par une pluviosité faible et un hiver relativement doux. L'été quant à lui est une succession de journées chaudes et ensoleillées.

À la veille des vendanges, les pluies font leur apparition pour rapidement disparaître et laisser à nouveau la place au soleil. Fait rare en Champagne, les grappes au lieu de grossir après la pluie perdent du poids à cause du manque d'eau.

Après cette grande vendange étalée de mi à fin septembre, il ne fait aucun doute que le 2002 est un beau millésime. Les premières dégustations révèlent des vins ronds, souples, ouverts et mûrs. Les chardonnays sont longs, suaves et très aromatiques avec, selon le cru, une dominante florale ou fruitée.

Comtes de Champagne Rosé 2005.

Uniquement réalisé, lui aussi, dans les années exceptionnelles, Taittinger Comtes de Champagne Rosé est élaboré à partir de Chardonnay des Grands Crus de la prestigieuse Côte des Blancs et des plus grands pinots noirs de la Champagne dont 15% sont vinifiés en rouge, ce qui lui donne son goût si unique et sa couleur rose ambré.

La vendange 2005.

L'année 2005 est dans l'ensemble chaude et sèche. Après un hiver rigoureux, mais peu pluvieux, le printemps se caractérise par une grande douceur avec quelques pointes de chaleur. La floraison intervient du 15 au 19 juin.

Après une période de pluie concentrée vers fin juin et début juillet, ce sont la chaleur en juillet et la fraîcheur en août qui dominent. La vendange qui démarre le 12 septembre est très étalée et se déroule dans un climat de douceur et d'humidité. Le vent également présent sur la fin des vendanges permet une récolte globalement saine et abondante.

Les chardonnays, d'excellente qualité, se caractérisent par leur fraîcheur, leur minéralité, mais aussi de la générosité et de la longueur. Les pinots donnent, quant à eux, des vins très nets, vineux et amples.



3

**Comtes de Champagne
Blanc de Blancs 2002.**

En coffret individuel

- 1 bouteille
- 2 bouteilles
- 3 bouteilles
- 6 bouteilles



**Comtes de Champagne
Rosé 2005.**

En coffret individuel

- 1 bouteille
- 2 bouteilles
- 3 bouteilles
- 6 bouteilles



**Magnum
Comtes de Champagne
Blanc de Blancs 2002.**

En coffret individuel

- Carton de 1 magnum
- Carton de 3 magnums

**Magnum
Comtes de Champagne
Rosé 2005.**

En coffret individuel

- Carton de 1 magnum
- Carton de 3 magnums





3

**Caisse bois 6 bouteilles
Comtes de Champagne.**

En caisse bois

- 6 bouteilles de Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2002
- 6 bouteilles de Comtes de Champagne Rosé 2005
- 6 bouteilles de Comtes de Champagne panachées :
 - 4 Blanc de Blancs : 1990, 1995, 1996, 1998
 - 2 Rosé : 2000 et 2003

**Coffret dégustation
Comtes de Champagne.**

En coffret bois.

- 1 bouteille de Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2002 avec quatre flûtes de dégustation.

**Caisse bois 3 bouteilles
Comtes de Champagne.**

En caisse bois

- 3 bouteilles de Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2002
- 3 bouteilles de Comtes de Champagne Rosé 2005



Une seule signature. Sept sensations.

Chacune des cuvées Taittinger est un voyage délicat sur le thème de l'élégance, avec comme point commun l'extrême délicatesse du Chardonnay.

Cuvée Prestige.

Avec un assemblage d'une cinquantaine de crus différents, composée à plus de 40% de Chardonnay, la Cuvée Prestige, conduite à parfaite maturité, se distingue par la finesse de ses bulles et un nez tout en délicatesse. En bouche, fraîcheur et vivacité s'harmonisent aux saveurs de fruits frais et font de cette cuvée un champagne de tous les instants.

Brut Réserve.

Chaque année, Taittinger élabore un Brut Réserve, dont la qualité, d'une constance absolue, est reconnue dans le monde entier. Cette cuvée affirme sa différence par un assemblage d'une forte proportion de Chardonnay (40%) et de Pinot (60%), issus de plus de 35 crus différents et de plusieurs vendanges. Après un vieillissement de 3 ans en caves, il atteint une remarquable maturité aromatique. Il se déguste avec tout et principalement avec les beaux moments de la vie.

Prestige Rosé.

Taittinger Brut Prestige Rosé est un vin délicieusement subtil et intense. Elaboré à partir de Pinots de la Montagne de Reims et de Chardonnays qui lui confèrent sa finesse, il tire sa robe rose vif d'un léger pourcentage de vin rouge tranquille ajouté au moment de l'assemblage. Idéal en début comme en fin de repas : subtilement parfumé pour un apéritif, il accompagne à merveille un dessert de fruits.

Brut Millésimé 2005.

Brut Millésimé 2005 est un assemblage à parts égales de Chardonnay et de Pinot Noir, issus de première presse exclusivement et bénéficiant d'un long vieillissement en cave. Chaude et sèche dans l'ensemble, l'année 2005 a donné des vins qui conjuguent finesse, fraîcheur et générosité. Le nez révèle une belle intensité aromatique autour de notes fruitées et gourmandes de raisin sec, de fruits chauds et miellés comme la Reine Claude. Apprécié en apéritif, son génie se révèle avec les classiques de la Grande Cuisine.

Prélude "Grands Crus".

Prélude "Grands Crus" est composé de 50% de Chardonnay et 50% de Pinot Noir que Taittinger a sélectionnés exclusivement dans les vignobles Grands Crus, classés à 100% dans l'échelle des crus de la Champagne, et issus de première presse uniquement. Cet assemblage rare offre l'harmonie idéale entre la minéralité fusante du Chardonnay et la puissance de l'expression aromatique du Pinot Noir. Vieilli plus de 5 ans en cave, il libère une fraîcheur remarquable. Il est parfait à l'apéritif et accompagne à merveille les grands plats de la mer.

Les Folies de la Marquetterie.

Premier champagne de Domaine dans l'histoire de la marque, Les Folies de la Marquetterie est un assemblage, au tirage très limité, composé à 45% de Chardonnay et à 55% de Pinot Noir, vendangés en vert et issus du vignoble des Folies entourant le château de la Marquetterie, berceau champenois de la famille Taittinger. Seuls les jus de première presse sont sélectionnés, parmi eux certains lots sont vinifiés en foudre de chêne. Plénitude et harmonie distinguent cette cuvée justement puissante et structurée. Idéal avec les viandes roties et les poissons en sauce.

Nocturne Sec.

Nocturne est un champagne Sec composé de 40% de Chardonnay et de 60% de Pinot Noir et Meunier, issus d'une trentaine de crus et provenant de plusieurs vendanges parfaitement conduites à maturité. Son dosage Sec et un lent vieillissement en cave lui offrent la rondeur et la suavité nécessaires à un champagne "de nuit". L'ami des desserts, des foies gras et du bout de la nuit.



Les 7 sensations.

2



Cuvée Prestige.

- | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Avec étui | | Sans étui | |
| <input type="checkbox"/> 1 bouteille | <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles |
| <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles |
| <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | | |
| <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | | | |



Brut Réserve.

- | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Avec étui | | Sans étui | |
| <input type="checkbox"/> 1 bouteille | <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles |
| <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles |
| <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | | |
| <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | | | |



Prestige Rosé.

- | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Avec étui | | Sans étui | |
| <input type="checkbox"/> 1 bouteille | <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles |
| <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles |
| <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | | |
| <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | | | |



Les Folies de la Marquetterie.

- | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Avec étui | | Sans étui | |
| <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles |



Brut Millésimé 2005.

- | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Avec étui | | Sans étui | |
| <input type="checkbox"/> 1 bouteille | <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles |
| <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles |
| <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | | |
| <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | | | |



Nocturne Sec.

- | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Avec étui | | Sans étui | |
| <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles |



Prélude "Grands Crus".

- | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Avec étui | | Sans étui | |
| <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 2 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles |
| <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | <input type="checkbox"/> 3 bouteilles | <input type="checkbox"/> 6 bouteilles |
| <input type="checkbox"/> 6 bouteilles | | | |



Jouez sur toutes les gammes.

D'une demi-bouteille que l'on emporte partout au saisissant Nabuchodonosor, Taittinger Brut Réserve se décline sur toute la gamme des plaisirs.

2

Demie - 0,375 l.

Bouteille - 0,75 l.

Magnum - 1,5 l.

Jéroboam - 3 l.

Mathusalem - 6 l.

Salmanazar - 9 l.

Balthazar - 12 l.

Nabuchodonosor - 15 l.





TAITTINGER

TAITTINGER

TAITTINGER

TAITTINGER

CHAMPAGNE
TAITTINGER

CHAMPAGNE
TAITTINGER

CHAMPAGNE
TAITTINGER

CHAMPAGNE
TAITTINGER

à Reims





Dans chacune de nos bouteilles, il y a la promesse d'une fête.

Brut Réserve.

- Demie - 0,375 l.
- Bouteille - 0,75 l.
- Magnum - 1,5 l.
- Jéroboam - 3 l.

Prestige Rosé.

- Demie - 0,375 l.
- Bouteille - 0,75 l.
- Magnum - 1,5 l.
- Jéroboam - 3 l.

Nocturne Sec.

- Demie - 0,375 l.
- Bouteille - 0,75 l.
- Magnum - 1,5 l.
- Jéroboam - 3 l.

Escale africaine. Taittinger rencontre Amadou Sow.

Pour la Taittinger Collection, l'artiste a choisi de représenter le continent originel. Il nous regarde, déverse par ses fleuves le sel de la vie, de l'amour. Dans le soir noir, émotions et mouvements se dissipent en volutes vers le ciel étoilé. Des bulles de champagne ?



Coffret 4 flûtes Collection en cristal.

- Quatre flûtes en cristal ornées d'un détail de l'œuvre d'Amadou Sow



5

Taittinger Collection Amadou Sow.

- Bouteille Amadou Sow en coffret décoré (Brut Millésimé 2002)



TAITTINGER
COLLECTION
2002
CHAMPAGNE



4

**Ecrin de bois noir
1 Jéroboam.**

Prestige Rosé



4

**Caisse bois avec
pattes cuir
1 Jéroboam.**

- Brut Réserve
- Cuvée Prestige



Ces années-là, tout fut parfait.

Quatre grandes années
millésimées.

Quatre excellentes raisons
de fêter ces années-là.



Coffret "Cette année-là", 3 bouteilles.

- Caisse bois de 3 bouteilles Brut Millésime 2000
- Caisse bois de 3 bouteilles Brut Millésime 2002
- Caisse bois de 3 bouteilles Brut Millésime 2003
- Caisse bois de 3 bouteilles Brut Millésime 2004



4



Coffret "Collection".

- Caisse bois de 5 bouteilles :
Cuvée Prestige, Brut Millésime 2005,
Prestige Rosé, Les Folies de la Marquetterie,
Prélude " Grands Crus "



Coffret "Millésimes".

- Caisse bois de 5 bouteilles millésimées
panachées :
Brut Millésime 1995, Brut Millésime 1996,
Brut Millésime 1998, Brut Millésime 2000,
Brut Millésime 2002



4



Coffret Quattor.

- 4 bouteilles de Cuvée Prestige
- Cuvée Prestige, Prélude « Grands Crus », Prestige Rosé et Brut Millésime 2005
- Cuvée Prestige et Prestige Rosé avec deux flûtes 16 cl.
- 2 bouteilles de Cuvée Prestige avec deux flûtes 16 cl.



Les malles aux trésors.

4



Coffret Quattor 1/2 bouteilles.

- 4 demi-bouteilles de Cuvée Prestige
- 2 demi-bouteilles de Cuvée Prestige et 2 demi-bouteilles de Prestige Rosé



Coffret Vis-à-Vis.

- 2 bouteilles de Cuvée Prestige
- 2 bouteilles de Prestige Rosé
- Cuvée Prestige et Prestige Rosé



Le plus beau des trajets n'est pas toujours la ligne droite.





4



Coffret Triangle.

- 3 bouteilles de Cuvée Prestige.
- 2 bouteilles de Cuvée Prestige avec deux flûtes 10 cl.
- Brut Millésime 2005 avec deux flûtes 16 cl.
- Cuvée Prestige, Prestige Rosé et Brut Millésime 2005.



Triangles d'Or.

On ne les trouve pas aux Bermudes, mais au coeur de Reims, chez Taittinger. Chacun de ces Triangles d'Or vous happe dans une nouvelle aventure. Une nouvelle expérience. Un nouveau plaisir.





Coffrets décorés.

2 bouteilles identiques.



Cuvée Prestige.



Brut Millésime 2005.

2 bouteilles panachées.



Prestige Rosé +
Cuvée Prestige.



Nocturne +
Prélude "Grands Crus".



Prélude "Grands Crus" +
Cuvée Prestige.



Cuvée Prestige +
Brut Millésime 2005.

Rapportez du bonheur.

4

Coffrets décorés.

3 bouteilles identiques.



Cuvée Prestige.



Brut Millésime 2005.

3 bouteilles panachées.



Prestige Rosé + Cuvée Prestige
Brut Millésime 2005.



Prélude "Grands Crus" + Cuvée
Prestige + Brut Millésime 2005.



Cuvée Prestige + Nocturne +
Prélude "Grands Crus".



Coffret Plaisir.

1 bouteille de Cuvée Prestige
avec deux flûtes 16cl



**Portos et
Spiritueux.**

Porto Niepoort.

Cette maison familiale qui fut créée en 1842 par le Hollandais F.M. van der Niepoort est aujourd'hui dirigée par Dirk van der Niepoort, représentant la 5^{ème} génération. C'est au Portugal, dans des caves mystérieuses, que Dirk van der Niepoort et son maître de chais procèdent aux assemblages. Là également s'opère la magie du vieillissement en fûts de chêne ou en bonbonnes de verres centenaires.

Defender Scotch Whisky.

Le whisky Defender est élaboré par "The Scottish Independent Distillery Company" à partir des meilleurs grains, selon les plus pures traditions écossaises. Le nom Defender évoque la défense et le respect de la qualité, de l'authenticité et du savoir-faire ainsi que la fierté qu'il inspire à son producteur.

Eaux-de-vie Massenez.

Distillateur en Alsace de père en fils depuis 1870, la famille Massenez est réputée dans le monde entier pour la grande qualité de ses eaux-de-vie de fruits artisanales.

Ce savoir-faire exceptionnel est toujours intact aujourd'hui.

Armagnac Dupeyron.

La Maison Dupeyron est l'une des plus anciennes maisons d'Armagnac à structure 100% familiale. Depuis sa création en 1905 par Joseph Dupeyron, cinq générations se sont succédées à sa tête, avec comme seule ambition de maintenir une qualité constante. La Maison possède une collection unique de vieux armagnacs dont les plus anciens datent de 1850. Ils sont précieusement conservés dans les chais du magnifique Château de Cognac, propriété de la famille.

Fines Calvados Marquis d'Aguesseau.

Marquis d'Aguesseau est une des rares grandes marques à ne proposer que des Calvados d'appellation contrôlée Pays d'Auge. Les Fines Calvados Marquis d'Aguesseau sont élaborées dans le plus pur respect de la tradition : alambic à "repassé", distillation lente et régulière jusqu'à obtention du "cœur de chauffe", vieillissement dans une succession de petits fûts en chêne qui leur donnent leur couleur ambrée et leur structure tannique uniques.

Cognac Godet.

Installée à La Rochelle depuis 1782, la Maison Godet cultive un véritable savoir-faire en matière de cognacs. Dixième génération à la tête de l'entreprise familiale et indépendante, Jean-Jacques Godet, entouré de ses trois fils, offre aux épicuriens son expertise du terroir. Le cognac Folle Blanche, qui tient son nom du cépage d'origine de l'appellation – cépage aujourd'hui devenu rare – en est un exemple. Au caractère tendre, voluptueux et léger, sa gamme de cognacs témoigne de l'esprit de qualité et d'authenticité de la Maison.

Reims-Porto, aller-retour, en un clin d'oeil.



5

Porto Niepoort.

- Porto Niepoort Tawny 10 ans en caisse bois individuelle
- Porto Niepoort Tawny 20 ans en caisse bois individuelle
- Porto Niepoort Tawny 30 ans en caisse bois individuelle



Porto Niepoort.

- Porto Niepoort LBV 2007
- Porto Niepoort Tawny
- Coffret dégustation (3 demi-bouteilles Niepoort Tawny, Ruby et 10 ans)

Faites une halte
à Villé, Bas-Rhin,
1796 habitants et
quelques bijoux.



5

Eaux-de-Vie Massenez.

- Vieille Prune, vieillie en Fût de Chêne
- Poire Williams, Qualité de Prestige
- Poire Williams V.E.P. (Viellissement Exceptionnellement Prolongé)
- Crèmes de fruits Cassis, Mûre et Pêche de Vignes

D'un Loch à l'autre.



5

Defender Scotch Whisky.

- Defender Success 5 ans d'âge, en étui
- Defender Success 12 ans d'âge, en étui
- Defender Very Classic Pale, en étui

**Visitez La Rochelle,
porte de l'Atlantique
et ses cognacs de
toutes les couleurs.**



5

Cognac Godet.

- Godet Epicure Folle Blanche
- Godet XO Excellence
- Godet Antarctica



5

La carte au trésor de l'Armagnac.

Armagnac Dupeyron.

- Ryst Dupeyron, VSOP, 5 ans
- Ryst Dupeyron, Hors d'âge, 15 ans
- Ryst Dupeyron, Millésime 1981

Londres-Varsovie dans un fauteuil.



5

Alcools Blancs.

- Greenall's London Gin 40°
- Vodka Krakus exclusive
- Vodka Kalinka



5



Calvados Marquis d'Aguesseau.

- Marquis d'Aguesseau XO,
10 ans d'âge, en coffret
- Marquis d'Aguesseau XO,
20 ans d'âge, en coffret

**De Pont-l'Évêque,
rapportez trois merveilles.**

Bordeaux, 60 appellations, peu d'élus.



6

Château Olivier Pessac-Léognan Grand Cru Classé.

- Caisse bois de 2 bouteilles de Château Olivier Rouge
- Caisse bois de 3 bouteilles de Château Olivier Rouge
- Caisse bois de 6 bouteilles de Château Olivier Rouge
- Caisse bois de 1 magnum de Château Olivier Rouge

Château Meyney Saint-Estèphe Cru Bourgeois.

- Caisse bois de 2 bouteilles de Château Meyney
- Caisse bois de 3 bouteilles de Château Meyney
- Caisse bois de 6 bouteilles de Château Meyney



**Château Dassault
Saint-Émilion Grand Cru Classé.**

- Caisse bois de 2 bouteilles de Château Dassault
- Caisse bois de 3 bouteilles de Château Dassault
- Caisse bois de 6 bouteilles de Château Dassault
- Caisse bois de 1 magnum de Château Dassault



6



**Château Clauzet
Saint-Estèphe
Cru Bourgeois.**

- Coffret de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles

**Château Tournefeuille
Lalande-de-Pomerol.**

- Coffret de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles
- Caisse bois de 1 magnum

**Château La Clotte-Bassure
Bordeaux.**

- Coffret de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles

**Seigneurie d'Olivier
Pessac-Léognan
2ème vin du Château Olivier.**

- Coffret de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles

En passant par la Bourgogne.



7

**Albert Bichot
Chablis Grand Cru
Moutonne.**

- Caisse bois de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles

**Albert Bichot
Vosne-Romanée
Premier Cru Les Malconsorts.**

- Caisse bois de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles

**Albert Bichot
Corton Grand Cru
Clos des Maréchaudes.**

- Caisse bois de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles

Trois détours en Côtes du Rhône.



7

Guyot Saint Joseph Grande Réserve.

- Caisse de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles

Guyot Crozes-Hermitage Le Millepertuis Rouge.

- Caisse de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles

Guyot Condrieu Domaine de Rochevine.

- Caisse de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles



7

Balade à Chignin, 1254 m d'altitude, ses AOC depuis 1973.

**Les Fils de René Quénard
Chignin
Mondeuse.**

- Caisse de 2 bouteilles
- Caisse de 3 bouteilles
- Caisse de 6 bouteilles

**Les Fils de René Quénard
Chignin-Bergeron
La Bergeronnelle.**

- Caisse de 2 bouteilles
- Caisse de 3 bouteilles
- Caisse de 6 bouteilles

**Les Fils de René Quénard
Chignin-Bergeron
La Cigale.**

- Caisse de 2 bouteilles
- Caisse de 3 bouteilles
- Caisse de 6 bouteilles

De l'autre côté des Pyrénées.

Bodegas Julian Chivite

Chivite compte parmi les plus anciennes et prestigieuses Bodegas de Navarre et d'Espagne. Détenue et dirigée depuis 1647 par la famille Chivite, la bodega élabore des vins réputés dans le monde entier pour leur constance et pour leur équilibre, fait de richesse et de douceur.

Coleccion

125 Reserva Rouge

Issu des meilleurs raisins des Bodegas Chivite, avec 68% de Tempranillo, 20% de Merlot et 12% de Cabernet Sauvignon. Sa production est limitée et vieillie en fûts de chêne français.

Gran Feudo, Reserva

Issu des cépages Tempranillo pour 80% et Cabernet et Merlot pour 20%, ce vin bénéficie d'une vinification traditionnelle, suivie d'une longue macération. Il vieillit ensuite 18 mois en fûts de chêne français et américains. Sa maturité lui confère des arômes intenses aux accents épicés. Vin très équilibré et complexe, à la finale persistante.

Gran Feudo, Crianza

Elaboré à partir de raisins Tempranillo pour 80% et de Grenache et Cabernet Sauvignon pour 20%, Crianza vieillit pendant 12 mois en fûts de chêne américains après une vinification traditionnelle. Sa robe est d'un rouge cerise profond, son nez intense et expressif. En bouche, il est doux et frais pour finir lentement sur de beaux accents de fruits rouges.



8

**Julian Chivite
Gran Feudo Reserva 2006**

- Caisse bois de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles

**Julian Chivite
Grand Feudo Crianza 2007**

- Caisse bois de 2 bouteilles
- Caisse bois de 3 bouteilles
- Caisse bois de 6 bouteilles

**Julian Chivite
Coleccion 125 Reserva 2006**

- Caisse bois de 2 bouteilles

De retour à Reims.

Pour vos commandes :

Champagne Taittinger

9, place Saint-Nicaise - 51100 Reims

Tél : 03 26 85 45 35

Fax : 03 26 50 14 30

Site Web : www.taittinger.com

Pour visiter
nos caves à Reims :

Visite des caves

Durée de la visite : 1h.

De 9h30 à 13h et 14h à 17h30

(derniers départs à 11h50 et 16h20)

- Du 22 avril au 15 novembre : tous les jours.
- Du 16 au 30 novembre et du 18 mars au 21 avril : du lundi au samedi (ouvert les jours fériés).
- Du 1er décembre au 17 mars : du lundi au vendredi (hors jours fériés).

Réception par un guide interprète.

Projection d'un film avant la visite guidée.

Visites de groupes

sur rendez-vous uniquement

Tél : 03 26 85 84 33

Fax : 03 26 85 84 05

L'entrée des caves se situe :
9, place Saint-Nicaise à Reims
(autocars : entrée rue d'Aÿ).

Copyright : Champagne Taittinger 2012.

Conception graphique : Agence Quelle Belle Journée. Imprimé en France : Alliance Impressions. Crédit Photos : Studio 106, Louis Teran, Dominique Cabrelli, Luc Valigny et Gildas Boclé.

Les présentations (habillages, étiquettes, emballages et millésimes) pour l'ensemble des produits ne sont pas contractuelles. Offres sous réserve de stocks disponibles.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims

9, PLACE SAINT-NICAISE 51100 REIMS
TÉL : 03 26 85 45 35
FAX : 03 26 50 14 30
www.taittinger.com