Bruno Paillard

Francia - Champagne - Reims



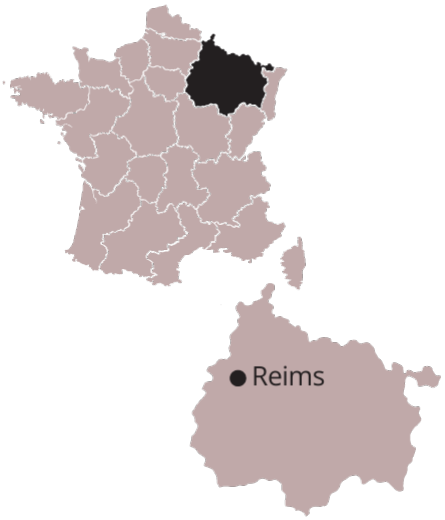
CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

Proprietà / Fondatori Famiglia Paillard / Bruno Paillard
Inizio Attività 1981
Vitivinicultura Tradizionale / Biologica
Ettari 25
Bottiglie prodotte 300.000 / 400.000

EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU

100% Chardonnay

Zona di produzione: Reims
Terreno: calcareo
Vendemmia: manuale
Vinificazione: metodo di vinificazione molto antico nel quale la fermentazione in bottiglia è meno potente rispetto ad uno champagne classico
Affinamento: 50 mesi sui lieviti, più un minimo di 8 mesi dopo la sboccatura. La delicatezza della sua effervescenza permette di domare la mineralità naturale del Grand Cru, offrendo così sensazioni cremose e vivaci
Colore: oro pallido, brillante con riflessi verdi, quasi argentei. Perlage molto fine e spuma leggera
Profumo: i primi sentori sono iodati e salini, seguiti poi da note agrumate di limone verde e fiori bianchi. Con l'ossigenazione risaltano delle note di mandorla e pane tostato
Sapore: l'attacco è vivo, con note che spaziano dagli agrumi ai frutti a bacca bianca, fino a una mineralità gessosa. Finale ampio e cremoso
Grado Alcolico: 12% vol



La Maison di Champagne Bruno Paillard nasce dal desiderio di creare uno champagne puro, diverso dagli altri. Bruno Paillard, discendente da una famiglia di mediatori e vigneron, in Champagne da più di tre secoli, crea nel 1981 la propria Maison. La sua esigenza: ottenere la quintessenza di ogni grande cru della Champagne per poi creare con l'assemblaggio, un grande vino. Il risultato sono delle cuvée per connaisseur tra le più riconosciute a livello internazionale, distribuite esclusivamente in enoteche selezionate e sulle tavole dei migliori chef. Un vigneto di 25 ettari che diviso su 16 cru fornisce oggi più della metà del fabbisogno di uva della Maison. Ognuna delle 86 parcelle è condotta – lavorazione del suolo e trattamenti organici – in modo da favorire la biodiversità e lo sviluppo profondo delle radici, cosi da estrarre la tipicità gessosa dei territori. È usata solo la prima spremitura dell'uva migliore mentre in cantina la permanenza sui lieviti è da due a cinque volte superiore rispetto alla media, in funzione della tipologia della cuvée. Gli champagne multimillesimati sono composti per il 25-50% da vini di riserva, che risale al 1985. La "Cuvée Perpetuelle" conferisce complessità all'assemblaggio. Tutti i vini sono extra brut, la data di sboccatura è sempre scritta sulla contro-etichetta e lo stile è riconosciuto come l'insieme della purezza, della complessità e della mineralità. La Maison Bruno Paillard è totalmente indipendente e gestita da Alice Paillard che continua nello sviluppo del progetto originale del padre.