

# 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 MILLÉSIME BLANC DE BLANCS GRAND CRU 2015

**100% Chardonnay**

**Zona di produzione:** Reims

**Terreno:** gessoso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** ottenuto esclusivamente dalla prima spremitura, la più pura, il 25% viene vinificato in piccole botti di rovere invecchiato

**Affinamento:** più di sette anni di affinamento sui lieviti, seguiti da un periodo di riposo minimo di 24 mesi dopo la sboccatura

**Colore:** oro pallido brillante, con riflessi giallo intenso, effervescenza fine, regolare e persistente

**Profumo:** primi aromi di una freschezza percettibile che poco a poco si arricchisce e si impone per tutta la degustazione con una presenza continua. Intorno a questa trama compaiono profumi di fiori bianchi che evolvono verso tonalità più calde di acacia e miele. Man mano che si apre, il naso si arricchisce ulteriormente di sentori di cenere fredda, sottili note affumicate e vaniglia di Tahiti mescolate a tabacco biondo e legno di cedro

**Sapore:** presenza immediata, potente. La consistenza è voluminosa, piena e allo stesso tempo sostenuta dalla trama gessosa che si annuncia al naso, e che rende lungo il finale. Sensazione di frutta carnosa, arancia sanguigna e prugna Reina Claude, sapori aciduli di cedro e albicocca candita che si arricchiscono all'apertura di una sensazione pasticceria. Il tutto si conclude in un finale allo stesso tempo iodato e soave che ricorda le alghe nori e la traccia meravigliosamente fresca dei pomodori Pachino



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, così 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.