CUZZIOLGRANDIVINI

Bruno Paillard

Francia - Champagne - Reims



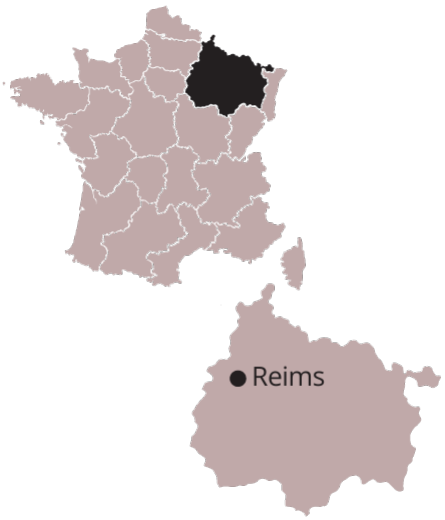
CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

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

EXTRA-BRUT N.P.U. NEC PLUS ULTRA 2008 ROSé

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Zona di produzione: Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Cramant, Verzenay, Mailly-Champagne e Bouzy
Terreno: gessoso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: condotta utilizzando solo la prima pigiatura delle uve, la più pura, fermentazione in vecchie piccole botti di rovere, nelle quali i vini hanno riposato per i primi dieci mesi e dove ogni cru ha affermato la propria complessità e acquisito aromi leggermente “boisé”
Affinamento: lungo, nella penombra delle cantine, a temperatura costante di 10,5°C, eccezionale durata della sua sosta sui lieviti, in cantina per 12 anni prima della sboccatura, seguito da un lungo riposo di 18 mesi
Colore: rosa aranciato e brillante, effervescente luminoso e perlaceo
Profumo: fiori di sambuco, arancia rossa e gelatina di mele cotogne mista a yuzu, all’apertura evolve verso sentori di frutti neri (ribes), polvere di paprika e legno di cedro fresco, gradualmente assume note di miele d’acacia e crema di caffè
Sapore: vivace, aromi di viola e castagne affumicate, la struttura si sviluppa con forza, dalla sorprendente freschezza delle fragoline di bosco alle ciliegie bigarreau, con la generosità di un frutto carnoso, finale di una rara persistenza



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.