Bruno Paillard

Francia - Champagne - Reims



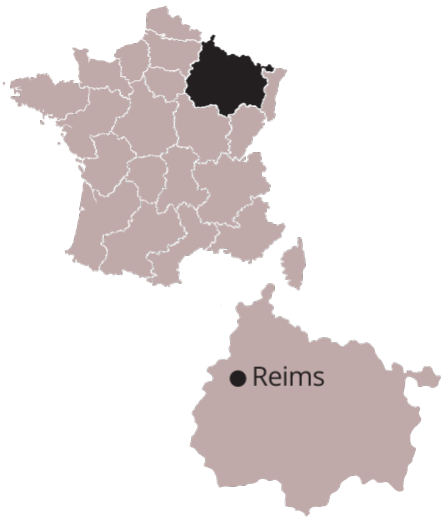
CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

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 2009

50% Pinot Nero, 50% Chardonnay

Zona di produzione: Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Verzenay, Mailly-Champagne e Bouzy
Terreno: gessoso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: elaborato esclusivamente a partire dalla prima pressa, la fermentazione è condotta in piccole botti di rovere antico
Affinamento: primo invecchiamento di 10 mesi, seguito dall'assemblaggio delle botti selezionate, poi 12 anni in cantina a temperatura costante (10,5°C) in bottiglia, dopo lo sboccamento, viene eseguito un ulteriore invecchiamento di 18 mesi
Colore: giallo oro brillante, è sostenuto da una delicata effervescenza
Profumo: fragranze fruttate (mirabelle, ciliegia bigarreau, agrumi canditi) e floreali (fiori bianchi, seringa, gelsomino), con l'aerazione si svelano note golose di calisson, noce moscata, zenzero fresco tagliato ma anche rinfrescanti note di legno di sandalo e menta piperita
Sapore: attacco ampio e preciso precede un palato in cui la salinità si mescola a una texture setosa, delicata e persistente
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.