

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 PREMIÈRE CUVÉE

45% Pinot Nero, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier

Zona di produzione: Reims

Terreno: calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 32 Crus vinificati separatamente in vasca o in barrique. Vini di riserva costituiti da 25 differenti millesimi assemblati dal 1985, in proporzione fino al 50%

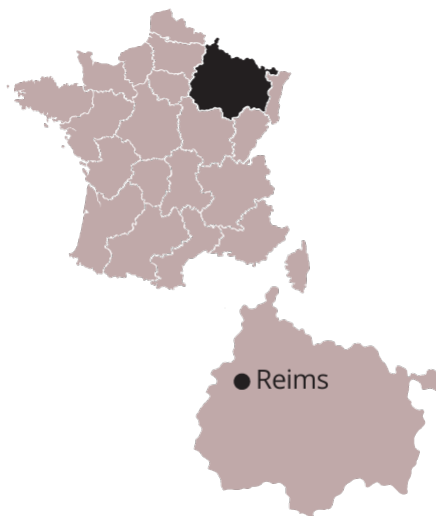
Affinamento: sui lieviti per 40 mesi, riposo in cantina per almeno 3 o 4 mesi dopo la sboccatura e prima della commercializzazione

Colore: oro paglierino brillante, che rileva l'utilizzo esclusivo della prima pigiatura e la percentuale importante di Chardonnay. Perlage molto fine ed estremamente vivo

Profumo: fresco e fruttato, all'inizio dominano gli aromi di agrumi - limone verde, pompelmo - tipici dello Chardonnay. Poi compaiono i frutti rossi: amarena, ribes, lampone caratteristici del Pinot Noir

Sapore: attacco vivo grazie ad un dosaggio debole che rispetta l'autenticità del vino. Si avverte la mineralità del gesso. Si impongono subito sapori di agrumi, mandorla, pane biscottato, ma anche di gelatina di ribes e di frutti neri come la ciliegia

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 lavorata - lavorazione del suolo e trattamenti organici - in modo da favorire la biodiversità e lo sviluppo profondo delle radici, così da estrarre la tipicità gessosa straordinaria 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 multi millesimati sono composti per il 25-50% da vini di riserva, che risale al 1985. Questi educano i più giovani, conferendo 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 ora da Alice Paillard che continua nello sviluppo del progetto originale.