

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

BLANC DE BLANCS GRAND CRU

Ottenuto esclusivamente dalla prima pigiatura dello Chardonnay, questo vino è «la trina» dello Champagne, per usare l'antica espressione che si riferiva alla sua spuma bianca, fine e persistente...

ASSEMBLAGE / VINIFICAZIONE

Chardonnay proveniente esclusivamente da grand cru - classificati 100% - della famosa «Côte des Blancs». Praticiamo ancora la vinificazione un tempo riservata allo champagne «Demi Mousse»: durante il travaso che precede la seconda fermentazione - in bottiglia - e l'invecchiamento, vengono aggiunti meno zuccheri di quanto non si faccia con uno champagne normale. Si ottiene quindi un po' meno spuma: 4,5 atmosfere di pressione rispetto alle normali 5 - 6. Questo tipo di vinificazione si addice perfettamente allo Chardonnay a cui si conferisce una grande finezza, eleganza e freschezza superiori.

DOSAGGIO

Dopo la sboccatura, la cui data è scritta ben in evidenza sulla contro etichetta, il Blanc de Blancs Grand Cru riposa 10 mesi in cantina prima dell'ingresso sul mercato. Come tutti i nostri champagne, è molto poco dosato (5 grammi di zucchero residuo per litro). E' un extra brut.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: oro pallido, brillante, quasi argentato, con riflessi verdi. Perlage molto fine e un pò meno abbondante rispetto agli altri vini della Maison Bruno Paillard a causa della sua fermentazione in bottiglia meno potente.

Al naso: vivo e floreale, i primi sentori sono nettamente di agrumi - limone verde e pompelmo - con accenni di fiori bianchi. Con l'ossigenazione risaltano la mandorla tostata e la crosta di pane.

In bocca: l'inizio è vivo e provoca una sensazione complessa grazie agli agrumi e ai frutti a bacca bianca. Si sente la mineralità del gesso. Finale fresco, lungo e persistente.

Come tutti i vini fini, è anche fragile: si deve conservare con molta cura e servire dopo il raffreddamento nel secchiello. È il vino ideale per l'aperitivo ma si sposa benissimo anche al pesce; può inoltre accompagnare l'intero pasto purché non ci siano piatti troppo speziati o dolci.



Disgorged in June 2018, Bruno Paillard's NV Extra-Brut Blanc de Blancs Grand Cru is based on the 2013 vintage. Youthfully tightly wound, even after two years on cork, it unfurls in the glass with notes of crisp yellow orchard fruit, elderflowers, honeycomb and warm shortbread. Medium to full-bodied, chiseled and incisive, it's racy and concentrated, with tangy acids, a refined mousse and a long, electric finish. Produced from 36 parcels in Oger and Mesnil-sur-Oger, this is an utterly classic Blanc de Blancs built for long aging.

94 - Robert Parker Wine Advocate

Produced exclusively from Grand Cru fruit grown on the Côte des Blancs, this is a crisp, textured Champagne. Rich in white fruits and structured with minerality, the wine has good potential for further aging, although it is deliciously refreshing now.

93 - Wine Enthusiast