

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

N.P.U.
« NEC PLUS ULTRA »
2008



La cuvée N.P.U. – «Nec Plus Ultra» è nata dalla volontà di produrre, indipendentemente da costi e avversità, il più grande Vino di Champagne. Con questo obiettivo, ogni fase della produzione è stata accompagnata da scelte estremamente accurate. Da questo grande sogno è nato un Vino di Champagne all'insegna della vinificazione più assoluta...

DELLE ANNATE STRAORDINARIE

Soltanto le annate che identifichiamo come le più grandi sono protagoniste della creazione di una cuvée N.P.U – “Nec Plus Ultra”. Fino a oggi sono state prodotte otto cuvée, tutte con caratteri diversi: l'intenso 1990, il generoso 1995, il fantasioso 1996, il grande classico 1999, l'audace 2003, il celebrato 2002 e l'ampio 2004. Oggi vi presentiamo il 2008 in tutta la sua profondità. Ogni bottiglia è numerata e riporta la data di sboccatura sulla retro etichetta.

L'ANNATA 2008

Dopo un inverno piovoso e mite, senza lunghi periodi di freddo, la primavera inizia con delle gelate molto circoscritte. A giugno fanno ritorno temperature più fresche, che rallentano la fioritura. Durante gran parte del periodo vegetativo il sole è debole e permane questa sensazione di freschezza. La temperatura, dalla primavera all'autunno, è superiore alla media delle trenta annate precedenti. La vendemmia inizia il 15 settembre con un tempo ventilato, secco, mite durante il giorno e fresco durante la notte, che si protrae per tre settimane. La maturità delle uve viene raggiunta in modo molto progressivo, permettendo di preservare una bella acidità. Per chi sa aspettare, il 2008 viene così riconosciuto come uno dei grandi millesimi di Champagne.

SOLO GRAND CRU

Dei 320 comuni della Champagne soltanto 17 hanno diritto alla denominazione «Grand Cru». La cuvée N. P. U. 2008 è l'unione di alcuni di questi «Grand Cru», tra i più ricercati della Champagne: Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Cramant, Verzenay, Mailly-Champagne et Bouzy. Secondo la regola stabilita dal primo millesimato, la Cuvée N. P. U. è creata a partire da una selezione esclusiva di chardonnay e pinot nero, assemblati in parte uguale.

IN VECCHIE BOTTI DI QUERCIA...

La vinificazione è stata condotta utilizzando, come da sempre accade per Bruno Paillard, solo la prima pigiatura delle uve, la più pura. Ma la peculiarità essenziale della cuvée N.P.U – “Nec Plus Ultra” è che la fermentazione si è svolta in piccole vecchie botti di rovere, nelle quali i vini hanno riposato per i primi dieci mesi. Durante questo periodo ogni cru ha affermato la propria complessità e acquisito aromi leggermente “boisé”, tipici dei grandi Champagne di un tempo. Il lento respiro della botte calma il vino e lo riconcilia con sé stesso.

PIÙ DI 10 ANNI SUI LIEVITI...

La seconda fermentazione avviene in bottiglia ed è seguita da un lungo affinamento nella penombra delle nostre cantine fresche, alla temperatura costante di 10,5°C. Uno dei punti salienti della cuvée N. P. U. è l'eccezionale durata della sua sosta sui lieviti. Questa bottiglia è rimasta in cantina per 10 anni prima della sboccatura ad aprile 2019, a cui è seguito un lungo riposo di 2 anni: una rarità in Champagne. Come di norma per Bruno Paillard, che produce soltanto «Extra-Brut», il dosaggio è molto ridotto. Nel caso della cuvée N.P.U – “Nec Plus Ultra” è ridotto allo stretto indispensabile, 3g/l, praticamente impercettibile.



N.P.U. – « NEC PLUS ULTRA » 2008

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE



SCOPRIRE...

Come per ogni grande vino, la sua degustazione richiede una temperatura di servizio leggermente fresca (8° a 10° per cominciare, in seguito si riscalderà progressivamente), l'uso di un calice abbastanza ampio che si restringa leggermente nella parte superiore. Questo vino esigente, si rivelerà con una certa lentezza.

In termine di abbinamenti, N.P.U. – “Nec Plus Ultra” è molto versatile: una tartare di vitello leggermente affumicato, una quaglia al foie gras, degli scampi alla griglia ma anche un risotto allo zafferano con frutti di mare...

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: Oro giallo vivace e profondo, perlage fine che risale lentamente e con costanza.

Al naso: Primi aromi di frutta rossa molto fresca (ribes, lampone, mirtillo, fragolina di bosco), unita a frutta con nocciolo (ciliegia bigarreau) e a scorzette di arancia confit. Poco a poco si percepiscono aromi di zenzero fresco e menta piperita, che evolvono verso un carattere leggermente affumicato dove si mescolano polvere di cacao e cotognata, vivacizzati dalla freschezza del caprifoglio.

Alla bocca: Attacco preciso e insieme fresco, intenso e sereno. La vivacità dell'annata è meravigliosamente integrata, permettendo di esplorare pian piano la profondità del vino, servita da una consistenza setosa. Si ritrovano gli aromi evocati al naso, supportati da una persistenza lunga e sospesa.

Numero di bottiglie prodotte : 18 142



This mouthwatering version offers a creamy, lightly mouthcoating texture, providing a fine, cashmere-like wrap around the steely spine of acidity. Bright and deftly knit, offering a lovely range of ripe white cherry and apricot fruit, fleur de sel, brioche and crystallized honey flavors. Briny mineral and oyster shell notes linger on the finish. Pinot Noir and Chardonnay. Disgorged April 2019. Drink now through 2033.

95 - Wine Spectator