

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

N.P.U.
« NEC PLUS ULTRA »
2008



N.P.U. – « NEC PLUS ULTRA » 2008

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

La cuvée N.P.U. – « Nec Plus Ultra » est née de la volonté de produire, quels que soient les coûts et contraintes – le plus grand Vin de Champagne. Pour cela, les choix les plus exigeants ont été faits à tous les stades de son élaboration. De ce rêve fou est né le Vin de Champagne à la vinification la plus absolue...

DES MILLÉSIMES HORS NORMES

Seules les années que nous tenons pour très grandes verront l'existence d'une cuvée N.P.U. – Nec Plus Ultra. Huit à ce jour ont été élaborées, aux tempéraments variés : le puissant 1990, le généreux 1995, le fantasque 1996, le grand classique 1999, l'audacieux 2003, et le célébré 2002, l'ample 2004. Aujourd'hui, 2008 dans toute sa profondeur vous est proposé. Chaque bouteille est numérotée et porte sur sa contre étiquette, la date de son dégorgement.

LE MILLÉSIME 2008

Après un hiver pluvieux et doux, sans période de froid durable marqué, le printemps débute avec quelques gelées très localisées. La fraîcheur revient en juin, ralentissant la floraison. Pendant une grande partie de la période végétative, un faible ensoleillement fait durer cette sensation de fraîcheur. La température, du printemps à l'automne, est pourtant légèrement supérieure à la moyenne des trente campagnes précédentes. La vendange débute le 15 septembre sous un temps ventilé, sec, doux la journée et frais la nuit qui durera trois semaines. La maturité des raisins pourra très progressivement se réaliser tout en préservant une belle acidité. 2008 est ainsi reconnu comme l'un des très grands millésimes champenois pour qui savait attendre.

GRANDS CRUS EXCLUSIVEMENT

Des 320 villages de la Champagne, 17 seulement sont classés « Grands Crus ». La cuvée N.P.U. 2008 est une composition de certains de ces « Grands Crus » parmi les plus recherchés de la Champagne : Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Cramant, Verzenay, Mailly-Champagne et Bouzy. Selon la règle établie dès le tout premier millésime, la cuvée N.P.U. est élaborée à partir d'une sélection exclusive de chardonnay et le pinot noir, assemblés à part égale.

EN PETITS FÛTS DE CHÊNE ANCIENS...

La vinification a été conduite en retenant, comme toujours chez Bruno Paillard, exclusivement la première presse des raisins, la plus pure. Mais une particularité essentielle de la cuvée N.P.U.- « Nec Plus Ultra » est que la fermentation a été conduite en petits fûts de chêne anciens dans lesquels les vins ont passé leurs premiers 10 mois. Durant cette période, chaque cru affirme sa complexité et acquiert ces arômes légèrement boisés si particuliers que l'on trouvait dans les grands Champagnes d'autrefois. La lente respiration du fût apaise le vin et le réconcilie avec lui-même.

PLUS DE 10 ANS SUR LIES...

La seconde fermentation s'ensuit en bouteille, et un long élevage commence dans la pénombre de nos caves fraîches à la température constante de 10,5°C. L'un des points essentiels concernant la cuvée N.P.U. est l'exceptionnelle durée de son élevage : plus de 10 ans sur lies avant dégorgement en avril 2019, puis à nouveau un long repos de 2 ans après son dégorgement. C'est absolument exceptionnel en Champagne. Comme toujours chez Bruno Paillard – qui ne produit que des « Extra-Brut » - le dosage est très faible. Dans le cas de la cuvée N.P.U. – « Nec Plus Ultra », il est à 3g/l, réduit au strict minimum, pratiquement insensible.



N.P.U. – « NEC PLUS ULTRA » 2008

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE



DÉCOUVRIR...

Comme tout grand vin blanc, sa pleine dégustation demande une température légèrement rafraîchie (8 à 10° pour commencer, il s'échauffera progressivement par la suite), l'usage d'un verre au corps assez large et au buvant légèrement resserré. Ce vin, exigeant il est vrai, ne se dévoilera que dans une certaine lenteur.

En terme d'accords mets et vins, N.P.U – Nec Plus Ultra 2008 appelle une large palette : d'un tartare de veau à légèrement fumé à une caille au foie gras, de langoustines grillées comme un risotto safrané aux palourdes...

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil: Or jaune éclatant et profond, effervescence fine, pailletée, s'étirant avec lenteur et constance.

Nez: Premiers parfums étonnants de fruits rouges très frais (groseilles/ framboises/ myrtille/ fraise des bois) mêlés aux fruits à noyaux (cerise bigarreau) et aux écorces d'orange confite. Peu à peu se déploient les arômes de gingembre frais et de menthe poivrée, évoluant vers un caractère légèrement fumé, où se mêlent poudre de cacao et de pâte de coing vivifiés par la fraîcheur du chèvrefeuille.

Bouche: Attaque précise à la fois fraîche, puissante et sereine. La vivacité du millésime est merveilleusement fondue, permettant d'explorer plus avant la profondeur du vin, servi par une texture soyeuse. On retrouve la multiplicité d'arômes évoqués par le nez, emmenés dans une finale longue et suspendue.

Nombre de bouteilles produites : 18 142



Son nom dit l'ambition de cette cuvée de prestige. Née de chardonnay et de pinot noir grands crus à parité, elle fermente en petits fûts de chêne anciens où elle passe 10 mois, puis reste plus de 10 ans sur ses lies. « Quelle délicatesse ! » s'exclame un dégustateur après avoir respiré encore et encore ce millésime or à reflets verts. Et d'énumérer ces parfums de pâte d'amande, de praline, d'épices, de réglisse, ces notes balsamiques alliées à des nuances fraîches de bergamote, toute une gamme scellant le mariage du vin et d'un subtil boisé. À l'unisson du nez, la bouche conjugue un gras remarquable et une incroyable énergie. Un champagne de repas pour les amateurs de grands millésimes.

*** - Coup de coeur du Guide Hachette 2022