

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

PREMIÈRE CUVÉE EXTRA-BRUT

« Portabandiera » della nostra Maison, il Première Cuvée vuole essere un vino di primissima qualità, capace di restare fedele a se stesso sia nelle annate eccezionali come in quelle più difficili, che il clima della Champagne spesso alterna...

LA NOSTRA CARTA DI QUALITÀ

- Utilizzo esclusivo della prima pigiatura, la più pura ;
- Selezione di 32 crus vinificati separatamente - in vasca o in barrique - per permettere una migliore selezione e realizzare un assemblage di grande qualità e duraturo nel tempo ;
- Equilibrio perfetto delle uve: 22% Pinot Meunier, 33% Chardonnay, 45% Pinot Noir ;
- Utilizzo sistematico di vini di riserva : minimo 30% e fino al 50% dove necessario ;
- Lungo invecchiamento nella bottiglia, « sopra i lieviti » : fino a 3 anni o più, circa due volte di più del minimo legale ;
- Riposo in cantina per almeno 5 mesi dopo la sboccatura e prima della commercializzazione.

DOSAGGIO

Come tutti i nostri vini, il nostro Première Cuvée è poco dosato - da 6 grammi di zucchero per litro - autentico e puro. È un Extra Brut decisamente secco.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

Al naso: fresco e fruttato, all'inizio dominano gli aromi di agrumi – limone verde, pompelmo – tipici del Chardonnay. Poi compaiono i frutti rossi: amarena, ribes, lampone caratteristici del Pinot Noir. Lasciandolo riposare all'interno del bicchiere traspare la frutta candita, anche esotica propria del Pinot Meunier.

In bocca: 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, il fico o la mora. Ampio senza essere troppo denso, molto lungo e con un finale netto.

Gli aromi e i sapori fruttati descrivono questo vino fin dalle sue prime annate dopo la sboccatura. Se conservato in una cantina fresca, disteso e senza luce, evolverà verso aromi più floreali per poi lasciare spazio nel corso degli anni, anche decenni, ad aromi di spezie, pan biscottato e candito. Temperatura consigliata intorno a 9°C, bicchiere « à pied » di forma tulipano. Consigliato sia per l'aperitivo che per tutto il pasto.



Based on the 2015 vintage, the latest release of Paillard's NV Extra-Brut Première Cuvée was disgorged in August 2019. Opening in the glass with delicate aromas of pear, crisp orchard fruit, brioche, white flowers, citrus zest and nutmeg, it's still youthfully tightly wound, with a medium to full-bodied, racy and incisive profile that's impeccably balanced. Elegant and precise to my palate, this is more about potential today, as real complexity is waiting in the wings. The only thing required is a bit of patience.

92+ - Robert Parker Wine Advocate

A lovely reductive smokiness fills the nose with promise. Creaminess and rounded freshness on the palate with a slight hint of development and spicy complexity. Finely etched citric.

91 - Decanter