

BRUNO PAILLARD, Reims



Als Bruno Paillard 1981 sein Champagnerhaus gründete, hatte er eine Vision: Er wollte den feinsten, komplexesten und elegantesten Champagner erzeugen. Diesem Ziel ist er erstaunlich schnell sehr nahe gekommen: 2011 kürte ihn der FEINSCHMECKER zum Winzer des Jahres, als ersten Winzer aus der Champagne überhaupt. 2017 erhielt er die gleiche Auszeichnung im eigenen Land vom wichtigsten Weinführer Guide Hachette!

32 Hektar eigener Rebfläche, davon 12 Hektar in Grand Cru Lagen, liefern aus naturnahem Anbau die Trauben für seine ungewöhnlichen, erstklassigen Champagner. Nur Most aus der erster Pressung verarbeitet er. Die unterschiedlichen Crus und Rebsorten werden getrennt vinifiziert, um ein größtmögliches Spektrum hoch qualitativer Weine für die Assemblage zu erhalten. Nach der Flaschengärung reifen die Champagner mindestens drei Jahre auf der Hefe, daher zeichnen sie sich durch eine außerordentliche Komplexität und Finesse aus. Die Dosage wird auf ein Minimum reduziert, um Frucht und Mineralität der Weine bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Als erster Winzer überhaupt nannte Bruno Paillard das Datum des Dégorgements auf jeder Flasche. Bruno Paillard's Champagner sind das Ergebnis einer unglaublich sorgfältigen Arbeit, die sich in unzähligen kleinen Schritten manifestiert. Jeden dieser Schritte geht er mit dem Anspruch auf Perfektion. Tochter Alice Paillard leitet inzwischen dieses exzellente Haus.

Nec plus Ultra Rosé N.P.U. 2009 im GK

Der NPU Nec Plus Ultra gehört seit Jahrzehnten schon zu den besten Jahrgangs-Champagnern. Nun gibt es mit dem Jahrgang 2009 den NPU zum zweiten Mal als Vintage Rosé. Auf Anhieb hatte er sich in die Champions-League der Rosé Champagner katapultiert. Der 2009er erhielt nun als erster Champagne Rosé die Traumnote von 100 Punkten im Champagne Magazin!



Je hälftig aus Chardonnay und Pinot Noir von den besten Lagen der Champagne: Ausschließlich aus sorgfältig ausgewählten Parzellen der Grand Cru Lagen in Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Verzenay, Mailly-Champagne und Bouzy. Vinifiziert und ausgebaut in kleinen, älteren Holzfässern, um die Stärken jeder einzelnen Lage individuell zum Ausdruck zu bringen. Nach 12 Jahren Reife auf der Hefe im Februar 2024 degorgiert und im Herbst 2025 freigegeben.

Seine Farbe ist ein leuchtendes Orange-Rosé, irgendwo zwischen Lachsrosa und Zwiebelschalen angesiedelt. Sein eleganter Duft ist betörend: Dezente Noten von Brioche spielen mit feinen Fruchtnoten von Kirsche, Aprikosen, Mandeln und etwas Orangenschalen, dazu leicht kräuterige Noten. Schon beim ersten Kontakt am Gaumen beeindruckt seine energiegeladene Spannung, die eine faszinierende Tiefe und Komplexität offenbart. Die Frucht von Sauerkirsche tritt da schon fast in den Hintergrund, wäre nicht dieses faszinierende Säurespiel mit seiner eleganten Frische. Überhaupt: Dieser Champagne glänzt nicht mit Wucht und Intensität, sondern viel mehr mit Subtilität und maximaler Eleganz. Traumhaft schön!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2038**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	