

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.

Champagne Première Cuvée halbe Flasche



Klassischer, hochfeiner Champagner aus 22% Pinot Meunier, 33% Chardonnay und 45% Pinot Noir. Seine Komplexität bezieht er aus dem hohen Anteil an Réserve-Weinen (je nach Jahrgang 20 bis 50%) und einer drei Jahre langen Reifung in der Flasche. Da nur Weine der ersten Pressung verwendet werden, präsentiert er sich mit einer großartigen Finesse. Der Auftakt ist von sehr klaren Aromen von Zitrusfrüchten und Feigen, Noten von Walnüssen und Johannisbeeren geprägt. Seine filigrane Struktur begeistert schon vom ersten Schluck an. Die feine, geradezu salzige Mineralität verleiht ihm Größe, die minimale Dosage im Bereich Extra Brut betont die Mineralität, die in einem unglaublich langen, hoch eleganten und persistenten Finale endet.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,375 L**
Passt zu:	