

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.

Champagner D:Z Dosage Zero



Wie der Name verrät, kommt der Dosage Zero nach 3 Jahren auf der Hefe ohne Dosage auf den Markt. Das funktioniert nur mit einem hohen Anteil an Reserve-Weinen, in diesem Fall sind es rund 50%, die zum Teil 10 Jahre und mehr gereift sind. Zum anderen muss die Qualität der Grundweine exzellent sein, mit hoher Mineralität, um die Säure zu puffern. Hier sind es rund 30 erstklassige Crus, überwiegend mit alten Reben bestockt sind. Pinot Meunier spielt mit 50% die Hauptrolle, den Rest teilen sich Chardonnay und Pinot Noir. Schon der Duft verrät die schlanke, puristische Art mit seinen Brioche-Noten, Salz-Cracker, Toast, Zitrus und grüner Apfel, hinzu kommen Noten von weißen Mandeln und Esskastanien. Am Gaumen packend, die Aromen blühen auf, und er kommt gar nicht so trocken rüber. Das liegt an der großartigen Salzigkeit, die die Säure puffert, und mit jedem Schluck große Lust auf den nächsten Schluck macht. Ein faszinierend vielschichtiges Finale klingt lange nach.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	