

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 Blanc de Noirs Grand Cru



Der Blanc de Noirs Grand Cru ist ein Multi Vintage Champagne, der zu 100% aus Pinot Noir von den 4 Grand Cru Lagen in Verzenay, Mailly, Verzy und Bouzy stammt. Die ersten 3 dieser Lagen haben eine nördliche Exposition und sind bekannt für feingliedrige, elegante und ausdruckstarke Weine. Der Ausbau findet überwiegend im Edelstahltank statt, nur 20% der Weine reifen im Barrique. Nach 3 Jahren Flaschenreife wird degorgiert, die Dosage liegt mit 3 g/L im Bereich Extra Brut. Nach weiteren 6 Monaten Flaschenreife wird er freigegeben. Im Duft zeigt er feine Sauerkirschfrucht, etwas Pampelmuse, Pfeffer und orientalische Gewürze. Am Gaumen beeindruckt sofort die packende Mineralität, eine salzige Akzentuierung, die von Zitrusfrüchten, Kirschen und Würznoten gestützt wird. Das Gesamtbild zeigt große Mundfülle bei feinster Perlage, ein Umami-Effekt leitet in ein Finale, dessen Länge und Komplexität auf die Herkunft erstklassigen Terroirs verweist.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	