



BRUNO PAILLARD, Reims

Als der charismatische 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 (also mehr als doppelt so lange, wie die vorgeschriebenen 15 Monate). Daher zeichnen sich die Champagner 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 ist ein Perfektionist. Seine 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. Kein Wunder, dass Drei-Sterne-Koch Joel Robuchon seine Arbeit mit der Bruno Paillards vergleicht. Heute finden sich die Champagner auf den Weinkarten von 422 Sterne-Restaurants weltweit.



Nec plus Ultra N.p.U. 2008 im Geschenk.

Welches Meisterwerk brauchte 13 Jahre bis zur Vollendung? Die Mona Lisa? Michelangelos David? Nein, der NPU von Paillard!

Im Herbst 2021 wurde der Jahrgang 2008 erst freigegeben. Der "Nec plus Ultra" wird nur in den allerbesten Jahrgängen erzeugt. Bruno Paillard's Vision, den bestmöglichen Champagner zu erzeugen, trägt mit dem NPU Früchte, die die Champagner-Liebhaber in aller Welt begeistert. Nur aus Grand Cru Lagen und im Holz ausgebaute Weine entsteht der NPU. Nach 10 Jahren Flaschenreife auf der Hefe wird er degorgiert und verbleibt dann noch einmal 3 Jahre im Keller, bevor er auf dem Markt erscheint. Im betörenden Duft ergänzen sich intensive Brioche und Röstaromen, dazu Noten von Apfel, Zitrus und Pampelmuse, sowie leichte Haselnuss-Akzente. Am Gaumen packend mit erfrischender Säure, dazu sehr stoffig, dicht, aber ohne jede Schwere, das Holz ist in der Struktur bemerkbar, Brotaromen, Pomelo, Litschie, Limetten. Faszinierend seine intensive, salzige Mineralität, feinste Perlage, mit großartiger Länge. Er ist tatsächlich einer der größten Champagner, die ich je getrunken habe! Zurecht trägt er den Namen Nec Plus Ultra!



98 Punkte Weinwirtschaft und Champagne-Magazin

Weinsorte:	
Trinken bis:	2035
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	

