



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.




Champagner Millésimé 2015 Assemblage

Die Etiketten seiner Jahrgangs-Champagner lässt Bruno Paillard von einem Künstler gestalten, der nur die Beschreibung des Jahrgangs, nicht aber den Champagner selbst als Vorlage erhält. So entstand auch für den 2012er ein Bild von Gérard Titus-Carmel namens *Momentum*, dessen Aussagekraft der Charakteristik des Jahrgangs entspricht.

Wie bei Paillard üblich nur aus der ersten Pressung erzeugte Cuvée aus den Sorten Chardonnay (42%) und Pinot Noir (58%). Sieben Jahre Flaschenreife im Keller haben ihm ein präzises Gleichgewicht im Spiel der Aromen aus floralen und fruchtigen Akzenten verliehen. Im Duft feine Zitrusnoten, Pomelo, Walderdbeern, leicht nussige Noten, Brioche und Bratapfel. Seine Dichte am Gaumen wird von getrockneten Früchten und Kakaopulver begleitet, seine Vollmundigkeit von feinen Honignoten geprägt. Perfekte Balance zwischen Frucht und Säure, Finesse und Struktur die mineralische Salzigkeit verstärkt die Wahrnehmung. Ein charaktvoller, höchst beeindruckender Champagner der Extra-Klasse. Eine Champagner-Persönlichkeit!



Weinsorte:	
Trinken bis:	2029
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	