



ACQUISTATO IL

Champagne Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut

Emblema di stile



La Vigna

Terreno Sabbioso - Vulcanico

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Reims

Uve pinot nero 45%, chardonnay 33%, pinot meunier 2%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La Première Cuvée Extra Brut, firma della Maison Bruno Paillard, è un'interpretazione molto personale dell'interregione. È il frutto di oltre 30 cru provenienti dai più nobili terroir della Champagne, la cui composizione è tenuta segreta. Selezione di prima spremitura di Pinot Meunier (22%), Chardonnay (33%) e Pinot Noir (45%), una parte dei quali (20%) subisce la prima fermentazione in botte. A questi si aggiungono i vini di riserva, 25 annate assemblate dal 1985 in proporzioni fino al 50%. La maturazione in cantina è lunga, 3 anni sui lieviti seguiti da un minimo di 5 mesi dopo la sboccatura. Il dosaggio, Extra-Brut (meno di 6g/L), rende questo vino uno champagne autentico e puro.

Sensazioni Colore oro paglierino con perlage finissimo. Il colore rivela l'alta percentuale di Chardonnay e l'uso esclusivo della prima pressa. Il fine perlage è dovuto a una materia prima nobile, a una temperatura di cantina perfettamente controllata, fresca e costante, e a un lunghissimo affinamento in bottiglia. Al naso i primi aromi rivelano gli agrumi dello Chardonnay: lime, pompelmo. Poi compaiono gli aromi di frutta rossa: ribes, lampone, marasca, caratteristici del Pinot Nero. Quando il vino si apre nel bicchiere, si rivela la frutta leggermente candita, persino esotica, del Pinot Meunier (ananas). In bocca l'attacco è

vivace grazie al basso dosaggio che rispetta l'autenticità del vino. Il naso si conferma con i primi sapori di agrumi, mandorle, pane tostato... ma anche di gelatina di ribes rosso e poi di frutta nera come ciliegia, fico o mora. Il palato è ampio senza essere pesante, abbastanza lungo, con un finale molto pulito.

Tra i vini più rappresentativi di maison Paillard c'è senza dubbio questo Champagne Extra Brut Première Cuvée, emblema di stile. Realizzato a partire da un sapiente blend di uve Pinot Noir (45%), Chardonnay (33%) e Pinot Meunier (22%), questo Champagne rappresenta un omaggio a 35 cru, selezionati nella regione della Champagne. Suoli gessosi che conferiscono ai vini una freschezza minerale inconfondibile e un clima fresco, perfetto per lo sviluppo lento e completo delle uve. L'indicazione Extra Brut, poi, ci fa subito pensare a un vino caratterizzato da un basso dosaggio di zuccheri (meno di 6 grammi per litro), ideale per permettere al vino di esprimere al meglio la sua autenticità. Première Cuvée nasce dalla prima spremitura delle uve e include anche una piccola percentuale (circa il 20%) che fermenta in botti di rovere, donando al vino complessità e profondità. Al blend, inoltre, vengono aggiunti vini di riserva, provenienti da ben 25 annate che risalgono fino al 1985, arricchendo il vino finito di sfumature uniche e di una struttura equilibrata. La maturazione è lunga e paziente: il vino, infatti, riposa per tre anni sui lieviti, acquisendo corpo e una texture raffinata, e trascorre poi almeno altri cinque mesi in cantina dopo la sboccatura, per completare il suo percorso di affinamento. Alla vista, Première Cuvée si presenta di un colore oro paglierino brillante, impreziosito da un perlage finissimo e persistente, segno della qualità della materia prima e dell'attenta lavorazione. Al naso, note agrumate di lime e pompelmo, tipiche dello Chardonnay, seguite dai profumi di frutta rossa come ribes e lampone, che richiamano il Pinot Noir. Con il tempo, emergono infine i sentori più esotici e leggermente canditi del Pinot Meunier, con richiami di ananas. In bocca è estremamente fresco e vivace grazie al basso dosaggio di zuccheri. Ritornano note di agrumi, mandorle e pane tostato, insieme alla dolcezza del ribes e della frutta nera come ciliegia, fico e mora. La struttura del vino è ampia ma non pesante, con un finale lungo, pulito e armonico. Perfetto con sushi e sashimi, accompagna bene anche crostacei, come aragosta e granchio, e pollame arrosto.

Bruno Paillard è una maison nata dal sogno e dalla determinazione del suo fondatore, riuscendo ad affermarsi con eleganza e originalità nel prestigioso universo dello Champagne. La storia inizia nel 1975 a Reims, capitale dello Champagne, dove Bruno Paillard, proveniente da una famiglia di antiche radici vinicole, decide di seguire la propria strada. Dopo anni di esperienza come broker di vini, l'ambizione di creare uno champagne dal carattere unico lo porta a vendere la sua Jaguar per investire i primi fondi nella nascita della sua maison. Paillard coltiva i vitigni tipici della regione: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Su 32 ettari di proprietà, 12 si trovano in aree classificate come Grand Cru, simbolo dell'eccellenza del terroir. Il rispetto per l'ambiente e la sostenibilità sono i pilastri della viticoltura dell'azienda, che promuove la biodiversità nei vigneti, evitando l'uso di erbicidi e pesticidi. Qui, rose piantate ai margini dei filari fungono da avanguardia, segnalando tempestivamente la presenza di malattie che potrebbero danneggiare le viti. In cantina, uno dei momenti centrali nella creazione degli Champagne è il momento della creazione delle cuvée. Durante i mesi tra gennaio e Pasqua, l'équipe lavora ai blend, utilizzando vini di riserva che possono risalire fino agli

anni Ottanta. Ogni bottiglia, poi, riporta chiaramente la data di sboccatura. Un'informazione questa che permette agli intenditori di conoscere lo stato evolutivo dello champagne al momento dell'acquisto.