

# 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.

## Champagne Blanc de Blancs Grand Cru




Ausschließlich aus Chardonnay Trauben erzeugter Grand Cru (100%) Champagner Extra Brut, der zur Spitzenklasse zählt. Der Liqueur für die Flaschengärung ist deutlich niedriger als üblich dosiert, damit sich die Perlen später im Glas weniger stark und zurückhaltender präsentieren (demi-mousse). So erreicht man ein Maximum an Eleganz. Florale Aromen prägen das Bukett, ihnen folgen Noten von Zitrusfrüchten und Pampelmuse, sowie nach etwas Belüftung auch Nuancen von Mandeln und getoastetem Brot. Am Gaumen dann expressive Aromen von weißen Früchten, begleitet von Birne und Zitrus. Die kreidige Mineralität zeugt von seiner erstklassigen Herkunft aus Grand Cru Lagen. Sehr frisches, phantastisch langes, nicht enden wollendes Finale.

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