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 2014

Der Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut wird ausschließlich aus Most der ersten Pressung vinifiziert. Die Chardonnay Trauben stammen von den besten Grand Cru Lagen in Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant und Chouilly. Ein Viertel der Weine wird im Holzfass ausgebaut. Nach 7 Jahren Reifung auf der Hefe wurde er mit nur 3 g/L degorgiert (Extra Brut) und reifte weitere 18 Monate in den Kellern von Paillard. Das kühle Jahr 2014 mit einem phantastischen goldenen Herbst prägt den Champagner mit einer kristallinen Salzigkeit, die nach und nach Spannung und Tiefe durch den warmen Tage während der Lese entwickelt. Zitrusfrische, expressive Mineralität und packende Intensität kennzeichnen diesen außergewöhnlichen Champagner. Wie üblich bei den Vintage-Champagner ziert ein für jeden Champagner anderes Kunstwerk das Etikett. Das Werk "Gourmand" der Künstlerin Monique Tello illustriert die Lebensfreude und den Abwechslungsreichtum dieses Weins.

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