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.

Nec plus Ultra N.p.U. 2009 im Geschenkk.

Welches Meisterwerk brauchte fast 15 Jahre bis zur Vollendung? Im Herbst 2024 wurde der Jahrgang 2009 erst freigegeben. Der "Nec plus Ultra" wird nur in den allerbesten Jahrgängen erzeugt. Nur aus Grand Cru Lagen und im Holz ausgebaute Weine ensteht er aus 50% Chardonnay (Oger, Le Mesnil-sur-Oger und Chouilly) und 50% Pinot Noir aus Verzenay, Mailly und Bouzy. Nach 12 Jahren auf der Hefe wurde er im November 2022 degorgiert (Dosage 4,5 g/L) und ruht dann noch 2 Jahre im Keller. Im betörenden Duft ergänzen sich intensive Brioche und Röstaromen, dazu Noten von Apfel, Zitrus und Pampelmuse, sowie leichte Haselnuss-Akzente, Muskatnuss und Ingwer. Am Gaumen packend mit vibrierender 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 einer der größten Champagner, die ich je getrunken habe!

97 Punkte Champagne-Magazin 2023/2024

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