

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 Assemblage 2015

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 charaktervoller, höchst beeindruckender Champagner der Extra-Klasse. Eine Champagner-Persönlichkeit!



Weinsorte:	
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	