

Champagne Bruno Paillard

"Brut Première Cuvée"

Identité

« Porte-drapeau » de notre maison, il doit rester absolument parfait dans les années fastes comme les années maigres, que la nature Champenoise se plaît à alterner...

Notre charte de qualité pour y parvenir

- utilisation exclusive de la première presse, la plus pure.
- large palette de 32 crus vinifiés séparément (sous inox ou en barriques) offrant un choix permettant de réaliser un ASSEMBLAGE de grande qualité sur la durée.
- équilibre subtil des cépages : 22 % de Pinot Meunier, 33 % de Chardonnay, 45 % de Pinot Noir.
- inclusion systématique de vins de réserve : minimum 25 % et jusqu'à 48 % si besoin.
- long vieillissement en bouteilles « sur lies » : jusqu'à 3 ans ou plus, soit au moins le double du minimum légal de 15 mois.
- repos en cave d'au moins 3 à 4 mois après le dégorgement, dont la date figure « en clair » sur la contre-étiquette.

Dosage

Comme tous nos vins, notre Brut Première Cuvée est très peu dosé (de 8 à 9 grammes par litre), très authentique et pur. C'est un véritable Brut, pas un « Extra Dry ».

Notes de dégustation

Température conseillée environ 9 °C, verre à pied « tulipe ». Apéritif et repas.

Œil : or paille brillant, teinte révélant l'usage exclusif de la première presse et le pourcentage important de Chardonnay. Perlage vif, bulle extrêmement fine.

Nez : frais et fruité, premiers arômes agrumes - citron vert, pamplemousse - typiques du Chardonnay. Suivis des arômes fruits rouges : groseille, framboise, griotte, révélant la forte présence du Pinot Noir. Liant de fruits plus suaves, voire exotiques du Pinot Meunier après quelques minutes d'aération.

Bouche : attaque vive grâce au faible dosage respectant l'authenticité du vin. Minéralité crayeuse. Premières saveurs d'agrumes, d'amandes, de pain grillé... mais également de gelée de groseille puis de fruits noirs comme la cerise, la figue ou la mûre. Plénitude gourmande et belle longueur. Finale nette.

À venir... Ces arômes et saveurs fruitées décrivent ce vin dans les premières années suivant son dégorgement. Convenablement stocké en cave fraîche, couché, à l'abri de la lumière, il évoluera vers des arômes plus floraux, puis épicés, vers le pain grillé et le confit au fil des ans, voire des décennies.

Notes des critiques

Le Figaro - Joël ROBUCHON :

« Ce vin de Champagne, peu dosé en sucre, très équilibré, aux arômes subtils de noisette, est l'image d'un personnage exigeant, excellent connaisseur du terroir et des meilleurs crus. J'ai découvert des Vins d'une pureté remarquable et une Maison à taille humaine. Le Champagne à l'image d'un homme, nous avons lui et moi le même sens de la rigueur et de la perfection. »

Hugh Johnson :

« Petite mais prestigieuse maison de Champagne. »

Gault & Millau 2008 :

« Première Cuvée illustre une grande réussite. Il est vineux, au fruité très mûr et ample, rehaussé de notes d'agrumes, de fleurs blanches et de noisettes. La minéralité signe ce vin d'une rare élégance. »

Robert Parker Guide :

« High quality Champagne, refusing to compromise on quality. »

Bettane et Desseauve 2008 :

« Impeccable Brut non millésimé, à la fois vineux et apéritif: le vin a du corps et séduit par sa maturité. »

Mon appréciation :

