

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

BLANC DE NOIRS GRAND CRU

Notre Maison, indépendante et familiale, recherche dans ses vins la vitalité de leurs terroirs d'origine. Blanc de Noirs Grand Cru Multi-Millésimes naît du désir de proposer, en unissant la diversité des millésimes, une expression riche et précise du Pinot Noir des crus septentrionaux de la Champagne.

ASSEMBLAGE

Intégralement composé de première presse de Pinot Noir, issus de quatre Grands Crus : Verzenay, Mailly, Verzy et Bouzy. Trois d'entre eux offrent une orientation majoritairement nordique. Ces terroirs crayeux historiques réunissent l'élégance et la profondeur distinctive du Pinot Noir.

VINIFICATION, ÉLEVAGE ET DOSAGE

Majoritairement vinifié en inox, une touche de fermentation sous-bois (15 à 20% selon les années), vient enrichir l'assemblage. Il est ensuite élevé 3 ans sur lies. Après son dégorgement, dont la date est mentionnée sur la contre-étiquette, le Blanc de Noirs Grand Cru repose 6 mois supplémentaires minimum en cave. Comme tous les Champagnes de la Maison Bruno Paillard, il s'agit d'un Extra-Brut, dosé à 3g/L.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : or brillant aux reflets cuivrés, effervescence fine et active.

Nez : vif et velouté de pétales de roses rouges, de cerises bigarreaux mêlées au pamplemousse rose et au poivre de Timut. À l'aération se dévoilent à la fois un bouquet d'épices douces et une sensation de grande fraîcheur.

Bouche : on retrouve la trame ciselée et crayeuse annoncée au nez. Attaque saisissante et salivante, où la salinité et la délicatesse du fruit s'entremêlent en un umami qui appelle l'assiette. La profondeur du vin se dessine progressivement, autour des notes de chair de cerise, de kumquat, de coing. Belle longueur témoignant de la grande fidélité de ce vin à ses terroirs d'origine.

ACCORDS METS/VIN

Le Blanc de Noirs Grand Cru est propice à de nombreuses alliances. Merveilleux compagnon à l'apéritif autour de crevettes grillées ou de pata negra, il s'invite à table autour de volailles, de gibiers à plumes ou encore de poissons finement fumés tels que le bar ou le rouget. Son caractère à la fois vif et profond s'accordera aussi avec des plats plus gourmands et épicés, aux notes sucrées-salées tel que le tajine ou le porc à l'indienne.

