

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD

REIMS - FRANCE

N.P.U.
« NEC PLUS ULTRA »
2009



N.P.U. – « NEC PLUS ULTRA » 2009

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

L'histoire de N.P.U. – « Nec Plus Ultra » est celle du désir, du mystère et du temps... Désir de recréer les arômes si particuliers que l'on pouvait trouver dans certains grands Champagnes d'autrefois. Mystère... quelle alchimie s'opèrera entre la naissance de cette cuvée et le moment de dégustation vécu ? Celle de près de quinze ans de vie du vin, parfois foisonnante, parfois ténue, dans la fraîcheur de nos caves. Par son élevage approfondi, N.P.U. offre ainsi à l'explorateur de Champagne la pleine saveur du temps.

DES MILLÉSIMES HORS NORMES

Seules les années que nous tenons pour très grandes verront l'existence d'une cuvée N.P.U. – Nec Plus Ultra. Neuf à ce jour ont été élaborées, aux tempéraments variés : le puissant 1990, le généreux 1995, le fantasque 1996, le grand classique 1999, l'audacieux 2003, et le célébré 2002, l'ample 2004 et l'énergique 2008. Aujourd'hui, 2009 dans toute sa profondeur vous est proposé. Chaque bouteille est numérotée et porte sur sa contre étiquette, la date de son dégorgement.

LE MILLÉSIME 2009

Durant l'hiver froid et venteux s'alternent régulièrement pluie et neige. La si délicate période du printemps est marquée par certains épisodes d'orages, voire de grêle. Heureusement, le vieil adage « août fait le moût » s'applique à ce millésime 2009 ! L'été chaud et sec permet une maturité exceptionnelle, aidée par ces pluies de printemps ayant constitué une riche réserve d'eau. Cette maturité, progressive et sans stress hydrique, permet ainsi aux raisins de préserver une acidité en ligne avec la moyenne décennale. Les vendanges commencent avec les Chardonnays d'Oger et du Mesnil-sur-Oger le 10 septembre, et se poursuivent pendant 10 jours, la dernière récolte ayant été celle des Pinots de Mailly.

GRANDS CRUS EXCLUSIVEMENT

Des 320 villages de la Champagne, 17 seulement sont classés « Grands Crus ». La cuvée N.P.U. 2009 est une composition de six de ces « Grands Crus » parmi les plus recherchés de la Champagne : Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Verzenay, Mailly-Champagne et Bouzy. Selon la règle établie dès le tout premier millésime, la cuvée N.P.U. est élaborée à partir d'une sélection exclusive de Chardonnay et de Pinot noir, assemblés à part égale.

EN PETITS FÛTS DE CHÊNE ANCIENS...

La vinification a été conduite en retenant, comme toujours chez Bruno Paillard, exclusivement la première presse des raisins, la plus pure. Une particularité essentielle de la cuvée N.P.U. - « Nec Plus Ultra » est sa fermentation conduite en petits fûts de chêne anciens dans lesquels les vins ont passé leurs premiers 10 mois. Durant cette période, chaque cru affirme sa complexité et acquiert ces arômes légèrement boisés si particuliers. La lente respiration du fût apaise le vin et le réconcilie avec lui-même.

PLUS DE 12 ANS SUR LIES...

La seconde fermentation s'ensuit en bouteille, et un long élevage commence dans la pénombre de nos caves fraîches à la température constante de 10,5°C. L'un des points essentiels concernant la cuvée N.P.U. est l'exceptionnelle durée de son élevage : plus de 12 ans sur lies avant dégorgement en novembre 2022, puis à nouveau un long repos de 18 mois après son dégorgement. La Maison, qui recherche dans ses vins, toujours Extra-Brut, l'expression vibrante de leurs terroirs d'origine, applique ce principe à la cuvée N.P.U, dont le dosage est de 4,5g/L.



N.P.U. – « NEC PLUS ULTRA » 2009

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

DÉCOUVRIR...

Comme tout grand vin blanc, sa pleine dégustation demande une température légèrement rafraîchie (8 à 10° pour commencer, il s'échauffera progressivement par la suite), l'usage d'un verre au corps assez large et au buvant légèrement resserré. Ce vin, exigeant il est vrai, ne se dévoilera que dans une certaine lenteur.



NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Or liquide, soutenu, dense, aux reflets brillants. Effervescence très fine, sereine, et régulière.

Nez : Premiers arômes de cerise bigarreau, alliés aux agrumes confits, aux fleurs blanches généreuses et puissantes (seringa, jasmin) évoquant la mirabelle. A l'ouverture, évolution vers le calisson, la muscade et le gingembre fraîchement coupé. Des arômes frais de bois de santal et de menthe poivrée accompagnent la complexité aromatique d'une grande fraîcheur.

Bouche : Attaque sereine qui prend largement place dans le palais, autour d'une structure précise et élégante. Le salin persistant du vin rencontre la sensation charnue et juteuse du fruit en bouche. La texture est fondue, et le vin, profond, prend le temps de se déployer en une longueur surprenante, portée par une fraîcheur fine. Grande fidélité des saveurs aux arômes du nez, offrant une sensation harmonieuse.

Accords : N.P.U. - Nec Plus Ultra 2009, caractérisé par sa profondeur et sa salinité, se dégustera particulièrement avec des accords terre mer : langoustines « en sous-bois » accompagnées d'une sauce aux morilles, ou encore des Saint-Jacques façon Rossini.

Production : 9 659 bouteilles, 379 magnums.

«Restrained quince, tarte tatin, lemon-peel powder and strawberries. Kind of grapefruit and sour-fruit profile on the palate with zesty, tight acidity and a powerful finish full of details and restrained appley toastiness and salted butter. Very gastronomic wine with full body. 50% pinot noir and 50% chardonnay. Disgorged in 2022. Drink or hold.»

95 pts - James Suckling

