

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

DOSAGE : ZÉRO

Di assoluta prima qualità, i nostri vini multi-millesimati hanno come missione quella di attraversare, rimanendo fedeli a loro stessi, le annate felici come le annate magre. Per fare ciò, gli assemblaggi nei quali si uniscono le parcelle, i terroir e i vitigni, comprendono una parte importante di vini detti “di riserva”. Questi vini di riserva sono vini già assemblati a quelli dell’annata precedente, che comprendono essi stessi dal 25 al 50% di vini di riserva dell’annata precedente... succedendosi e includendosi così dall’origine della Maison, il 1985, in uno spirito “Solera”. Protetti dai capricci del tempo, gli Champagne multi-millesimati Bruno Paillard sono l’espressione molto personale della grandezza dei vini di Champagne: il loro doppio carattere nordico e gessoso.

La Cuvée D : Z prolunga il cammino tracciato dalla Maison dalla sua creazione: la ricerca della purezza, dell’energia, dell’armonia, ignorando lo scoglio della durezza che il nostro territorio, alcune volte austero, potrebbe indurre se non si è abbastanza pazienti...



ASSEMBLAGE / VINIFICAZIONE

Più di 30 cru provenienti dai territori più nobili della Champagne la cui composizione è tenuta segreta. Selezione esclusivamente della prima spremitura – la “cuvée”, la più pura – dei tre vitigni che sono vinificati principalmente in piccole botti di quercia. L’assemblaggio è dominato dai terroir del nord della Montagna di Reims e dai primi chilometri della riva destra della Vallata della Marna per il Pinot Meunier che, in questa cuvée D : Z è messo in rilievo; intervengono poi, in parti uguali, lo Chardonnay e il Pinot Nero.

VINI DI RISERVA

Cosa eccezionale in Champagne, i «vins de réserve» contano per metà nell’assemblaggio; sono di fatto l’altro attore essenziale della cuvée D : Z. Una parte ha condotto la prima fermentazione in botte, per poi essere conservata in acciaio; altri hanno trascorso più di 10 anni in bottiglia, in questo modo si è intensificata l’autolisi.

AFFINAMENTO / DOSAGGIO

L’affinamento è prolungato ben oltre la durata legale: da 3 a 4 anni in bottiglia sui lieviti e a seguire 6 mesi di riposo dopo la sboccatura. Dosage : Zero.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: oro paglierino, carico, brillante. Effervescenza molto fine e persistente.

Al naso: prime note di frutta bianca e mandorla fresca, insieme generose e senza opulenza. All’apertura appaiono aromi di cioccolato, di tostato, mescolati al lampone fresco, l’anice stellato e i castagni confiti.

In bocca: attacco vivace e goloso che si espande generosamente sul palato. Si ritrova in bocca la ricchezza aromatica del naso in una texture viva e cesellata. Finale ristretto, salino e estremamente persistente.



Disgorged in February 2018, the NV Dosage Zéro is developing nicely on cork, opening in the glass with notes of pear, white peach, warm biscuits and toasted almonds. Medium to full-bodied, bright and incisive, with a racy spine of acidity and a sapid core of fruit, it's complemented by a pinpoint mousse. This release is based on the 2014 vintage, complemented by fully 50% reserve wines that lend it considerable complexity.

92 - Wine Advocate