



Champagne
BRUNO PAILLARD
Reims - France

PREMIÈRE CUVÉE EXTRA BRUT

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

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

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. Equilibre subtil des cépages : 22 % de Pinot Meunier, 33 % de Chardonnay, 45 % de Pinot Noir. Inclusion systématique de vins de réserve : minimum 30 % et jusqu'à 50 % si besoin. Long vieillissement en bouteille « sur lies » : 3 ans, soit plus du double du minimum légal de 15 mois.

DÉGORGEMENT ET DOSAGE

Après son dégorgement, dont la date figure sur la contre-étiquette, la Première Cuvée repose 5 mois supplémentaires en cave avant expédition. Comme tous nos vins, la Première Cuvée est très peu dosée (moins de 6 grammes de sucre par litre), très authentique et pur. C'est un extra brut.

NOTES DE DEGUSTATION

Oeil : 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.

Dégustation : 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.



Guide
Gault&Millau

16/20

Guide
Des meilleurs vins de France

15,5/20

Guide
Bettane+Desseauve

16,5/20