

DES MILLÉSIMES HORS NORMES

C'est au désir d'intensément explorer le passé pour mieux construire l'avenir, que l'on doit l'existence de cette cuvée Nec Plus Ultra. Pour cela, les choix les plus exigeants ont été faits à tous les stades de son élaboration. De ce rêve fou est né en 1990 la toute première cuvée de la collection... Trente-six ans et dix vinifications plus tard, N. P. U. est aujourd'hui présenté autour du grand millésime 2012 !

LE MILLÉSIME 2012

Année placée sous le signe de l'intensité : intensité de ses épisodes climatiques, intensité de ses arômes. 2012 commence par un hiver doux, qui en février s'accroît subitement. Une vague de froid s'installe pendant près de 10 jours, la température chutant parfois jusqu'à -20 degrés. Avec la douceur du printemps revient aussi la pluie, puis à nouveau le froid qui provoquera d'importantes gelées sur les vignes débourrées. Les pluies, voir les orages, parfois de grêle, s'alternent jusqu'à l'été et la période si sensible de la fleur subit elle aussi un coup de froid.

En août le soleil et la chaleur s'installent, faisant harmonieusement mûrir les raisins, puis la sécheresse s'intensifie au point de provoquer un stress hydrique dans certains secteurs malgré les cumuls historiques de pluie des mois précédents... La vendange se déroule sereinement, même si la pluie, cette fois très attendue, réapparaît en fin de récolte. Si l'année offre en toute logique un rendement relativement faible, la qualité des raisins à la vendange, particulièrement en pinot noir et chardonnay, est éclatante. C'est bien la succession d'épisodes climatiques contrastés, souvent extrêmes, qui marque cette campagne viticole.

GRANDS CRUS EXCLUSIVEMENT

Des 320 villages de la Champagne, 17 seulement sont classés « Grands Crus ». La cuvée N. P. U. - Nec Plus Ultra 2012 est une composition de sept de ces « Grands Crus » parmi les plus recherchés de la Champagne : Oger, Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Cramant, Verzenay, Mailly et Bouzy. Selon la règle établie dès le tout premier millésime, la cuvée N. P. U. - Nec Plus Ultra est élaborée à partir d'une sélection exclusive de chardonnay et de pinot noir, assemblés à part égale. La macération de certaines baies de Pinot Noir permet de déployer encore un peu plus profondément un fruité enveloppant. Elle confère au vin cette robe rose antique si particulière.

EN PETITS FÛTS DE CHÊNE ANCIENS...

La vinification a été conduite en retenant exclusivement la première presse des raisins, la plus pure. La fermentation s'est faite 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 que l'on trouvait dans les grands Champagnes d'autrefois. Une lente respiration qui apaise le vin et le mène à une forme de sérénité.

PLUS DE 10 ANS SUR LIES...

La seconde fermentation s'ensuit après la mise en bouteille, en juillet 2013, 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 10 ans sur lies avant dégorgement en juin 2023, puis à nouveau un long repos de 36 mois après son dégorgement. Comme toujours, la Maison ne produit que des Extra-Brut - ici le dosage étant de 1,5g/l.

N.P.U. 2012 - "Nec Plus Ultra"

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

DÉCOUVRIR...

La dégustation d'un vin de Champagne de cette maturité demande une température légèrement rafraîchie (8° à 10° pour commencer) et l'usage d'un verre au corps suffisamment large et au buvant légèrement resserré.



NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Or jaune profond, brillant, lumineux.

Nez : Premières notes de fleurs blanches intenses, de pamplemousse rose, évoluant vers la générosité de l'écorce d'orange confite et des notes légèrement miellées de cire d'abeille. Apparaissent progressivement des arômes de fruits

à coque et de chaudes notes de poudre de cacao, voir de torréfaction, vivifiées par le parfum de baies roses tout juste éclatées.

Bouche : Attaque tonique, dense et pleine d'énergie. Vin racé qui appelle la table, dont la puissance est tenue par une trame serrée, qui peu à peu se détend et laisse danser sur le palais les saveurs de fruits secs très concentrés et généreux. Figue sèche, mangue, saveurs de bigarreau charnue, d'agrumes généreux soutenus par une acidité fine. Finale persistante et saline.

Gastronomie : L'énergie et l'intensité de N.P.U. 2012 sauront sublimer une large palette terre ou mer de caractère : poularde aux morilles, langoustines grillées ou risotto safrané aux palourdes...

Notes écrites à 30 mois après dégorgement

Nombre de flacons produits : 11 508 bouteilles, 874 magnums, 135 jéroboams.

