

Champagne Bruno Paillard

"Blanc de Blancs Réserve Privée"

Grand Cru

Identité

Élaboré exclusivement à partir du cépage Chardonnay, ce vin était surnommé autrefois la «dentelle» du Champagne à cause de sa fine et persistante mousse blanche...

Assemblage

Chardonnays provenant maintenant exclusivement de grands crus (ceux classés « 100 % ») de la fameuse «Côte des Blancs».

Vinification

Nous pratiquons encore la vinification réservée autrefois au Champagne « Demi Mousse ». Lors du tirage précédant la seconde fermentation (en bouteille) et le vieillissement, moins de sucre et de ferments sont ajoutés pour provoquer cette fermentation que dans le cas d'un Champagne normal. On obtient donc un peu moins d'effervescence : environ 3,5 kg de pression au lieu de 5 à 6 normalement. Ce type de vinification particulièrement adapté au Chardonnay lui donne une grande finesse, et un maximum d'élégance.

Dosage

Comme tous nos Champagnes il est très peu dosé (6 à 7 grammes de sucres résiduels par litre). Date de dégorgement indiquée sur la contre-étiquette. Repos minimum en cave après dégorgement, avant expédition : 6 mois.

Notes de dégustation

Œil : teinte or très pâle, presque argentée, brillante, aux reflets verts. Perlage très fin et un peu moins abondant que sur nos autres Champagnes à cause de sa fermentation en bouteille moins puissante.

Nez : vif et floral, premiers arômes nettement agrumes - citron vert, pamplemousse - agrémentés de fleurs blanches. À l'aération apparaissent des touches d'amande et de pain grillé.

Bouche : l'attaque est vive, et provoque une sensation complexe allant des agrumes aux fruits à chair blanche. On sent la minéralité très particulière de la craie. Finale fraîche et longue.

Dégustation : Comme tous les vins très fins, il est aussi fragile : il doit être conservé avec beaucoup de soin, et servi après rafraîchissement dans un seau à glace. C'est le vin idéal de l'apéritif, qui peut aussi accompagner les poissons, voire tout un repas s'il n'y a pas de plat trop épicé, ni, surtout, sucré.

Notes des critiques

Le Guide Hachette des vins 2008 :

« Grillé, vanillé, torréfié au nez avec une note d'évolution, ce blanc de blancs conjugue rondeur et fraîcheur dans une belle finesse. »

Robert Parker :

« This wine leads to a high toned personality, with white pepper, lemon, lime, and salty flavours. A fresh, bright sparkler, it will be particularly successful if paired with food. »

Revue du Vin de France - Décembre 2005/ Janvier 2006 :

« La Maison Bruno Paillard propose des cuvées joliment élaborées, dans des conditions techniques ultra modernes. Les deux premières cuvées non millésimées (Réserve Privée et Première Cuvée) sont des Champagnes fins et frais, à la bulle délicate. »
Chardonnay Réserve Privée ***

Le Monde 2 Supplément - Juin 2006 :

« Bruno Paillard Blanc de Blancs Réserve Privée : Une attaque marquée par la minéralité. Il gagnera de l'ampleur en vieillissant. 15.5/20 »

Mon appréciation :

