

Champagne Bruno Paillard "Rosé Première Cuvée"

Identité

Un grand Champagne est par définition un vin «d'assemblage» et notre Rosé suit cette règle. Composé majoritairement de Pinot Noir, le Rosé Première Cuvée est issu de la première presse exclusivement.

Assemblage

Le jus de Pinot Noir sous ses deux formes est dominant dans l'assemblage :

- **vin blanc** par pressurage et séparation rapide du jus et des peaux
- **vin rouge** obtenu par une macération prolongée des jus sur les peaux (Verzenay, Bouzy, Mailly ou Les Riceys selon les années).

Une part significative (proportion tenue secrète) de Chardonnays du nord de la Côte des Blancs apporte sa note de fraîcheur.

Dosage

Très peu dosé, comme tous nos Champagnes, c'est un brut authentique (8 / 9 grammes de sucres résiduels par litre). Dégorgement daté sur la contre-étiquette. Repos minimum en cave après dégorgement, avant expédition : 3 à 4 mois.

Notes de dégustation

Œil : teinte or rosé cuivré légèrement framboisée quand il est jeune, évoluant vers le saumoné avec l'âge. Finesse du perlage due à une matière première noble, à une température de cave fraîche et constante, et à un long vieillissement en bouteille.

Nez : vif et fruité, premiers arômes très groseille, fruits rouges légèrement acidulés, évoluant à l'aération vers la griotte, la fraise des bois et la violette. Touche citronnée d'une grande fraîcheur.

Bouche : fraîche, à la vivacité gourmande. Sensation de fruit rouge mûr capturé dans toute sa fraîcheur, confirmant l'impression olfactive. Finale pure et raffinée, très élégante, assez longue en bouche sans aucune lourdeur, très nette.

Dégustation : C'est un vin idéal pour un repas au Champagne, où il sera le mieux apprécié avec les volailles, les viandes blanches, salades composées et fromages.

Notes des critiques

Guide d'achats des Vins et d'harmonisation avec les Mets

La Sélection Chartier 2006 (Québec) :

« *LA révélation des champagnes rosés des dix dernières années de publication de La Sélection Chartier. Pour des harmonies inattendues choisissez donc ce vineux, relevé et débordant de fraîcheur brut rosé, aux saveurs de cerise et de fraise bien mûres, à la mousse crémeuse et à la finale des plus persistantes* »

Fleurus des vins 2007 :

« *Robe saumon, bulles très fines. Nez très fin exhalant des parfums de petits fruits noirs (cassis). Bouche riche et ronde dotée de bulles non agressives. Finale persistante* ».

Le Figaro – Décembre 2005 :

« *Ce vin, c'est de la dentelle. Un nuage que l'on pourrait prendre dans ses bras. Un vin d'insouciance et de liberté. On l'entend rire.* »



Mon appréciation :

.....

.....