

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

DOSAGE : ZÉRO

De toute première qualité, nos vins multi-millésimes ont pour mission de traverser, en restant fidèles à eux-mêmes, les années fastes comme les années maigres. Pour ce faire, les assemblages, dans lesquels s'unissent parcelles, terroirs et cépages, comprennent une part importante de vins de réserve, conservés dans un esprit « Solera » depuis 1985. Ainsi préservés des caprices du temps changeant, les champagnes multi-millésimes BP sont une expression très personnelle de ce qui fait la grandeur des vins de Champagne : leur double caractère nordique et crayeux. La Cuvée D : Z prolonge naturellement le chemin tracé par la Maison depuis sa fondation : la recherche de la pureté, de l'énergie, de l'harmonie, se jouant de l'écueil de dureté que notre terroir, parfois austère, peut induire si l'on n'est pas suffisamment patient...

ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Plus de 30 crus issus des plus nobles terroirs de la Champagne, dont la composition est tenue secrète. Sélection de la première presse exclusivement – la « cuvée », la plus pure – des trois cépages, pour la majorité vinifiée en petits fûts de chêne. L'assemblage est dominé par les terroirs du nord de la Montagne de Reims et des premiers kilomètres rive droite de la Vallée de Marne pour le Pinot Meunier qui dans cette cuvée D : Z est à l'honneur, puis interviennent à parts égales, Chardonnay et Pinot Noir.

VINS DE RÉSERVE

Chose exceptionnelle en Champagne, les « vins de réserve » comptent pour moitié dans l'assemblage. Ils sont l'autre acteur essentiel de la cuvée D : Z. Une partie d'entre eux a conduit sa première fermentation en fût. Ils ont été ensuite conservés en inox, et pour certains plus de 10 ans en bouteille, connaissant ainsi une autolyse intensifiée.

DÉGORGEMENT ET DOSAGE

L'élevage est prolongé bien au-delà de la durée légale : 3 à 4 ans en bouteille « sur lies » suivis de 6 mois de repos après dégorgement. Dosage : zéro.

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : or paille dense, soutenu, brillant. Effervescence très fine et persistante.

Nez : premières notes de fruits blancs et d'amande fraîche, à la fois généreux et sans opulence. A l'ouverture apparaissent des arômes de chocolat, de toasté, mêlés à la framboise fraîche, l'anis étoilé et les châtaignes confites.

Bouche : attaque à la fois vive et gourmande, s'épanouissant généreusement sur le palais. On retrouve en bouche la richesse aromatique promise par le nez, dans une texture vivante et ciselée. Finale resserrée, saline, et extrêmement persistante.



Parfums profonds et extraits, au rancio splendide. Fruits blancs riches, complexité forestière, fèves torréfiées de café, de cacao, senteur attrayante du bonbon calisson. Remarquable à l'aération, les fruits secs à coques rejoignent le registre de l'ensemble.

96 - Le Nouveau Bettane + Desseauve

While this producer's Champagnes all tend toward dryness, this is the ultimate. The wine's total dryness is balanced by the essential aging that it has undergone both before and after disgorgement. Even so, its fruits could still take time softening into the structure.

92 - Wine Enthusiast