

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

CUVÉE 72

Le nom « Cuvée 72 », vient de ... 36+36..., soit 72 mois de maturation avant expédition. « Cuvée 72 » est une variation sur le temps et le développement de la complexité de notre « Première Cuvée ».



ASSEMBLAGE

Plus de 30 crus dont la composition est tenue secrète, mais dont plus de la moitié proviennent de nos propres vignes, cultivées en organique. Prolongation de notre Première Cuvée, « Cuvée 72 » est la composition d'un solera de vins de réserve avec une vendange nouvelle, sélection de premières presses de Meunier, Chardonnay et Pinot Noir dont une partie (20%) ont leur première fermentation en fût.

ÉLEVAGE

Élevée 36 mois sur lies, cette cuvée connaîtra 36 mois de maturation supplémentaire dans nos caves après son dégorgement. 36 + 36... Après ces 72 mois de patience, se découvre un vin fidèle à sa droiture d'origine, évoluant du fruité vers des arômes plus floraux, épicés, voir toastés.

DOSAGE

Extra-Brut : moins de 6 g/L

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : robe or paille brillante aux reflets jaunes, perlage très fin.

Nez : premier nez direct encore légèrement dominé par les agrumes, s'ouvrant avec une ampleur progressive vers les fleurs blanches (fleur d'oranger, aubépine, léger acacia...). Le dégustateur patient découvrira des notes d'épices, de safran ou bois de cèdre.

Bouche : attaque à la fois vive et enveloppante. Le nez se confirme, rejoint par des saveurs de gelée de groseilles et fruits noirs. La texture crémeuse révèle des notes légèrement miellées et de fruits secs. La finale, très pure, est longue et ample.



Coup de cœur. Basée sur le principe de la soléra, la Cuvée 72 bénéficie de 36 mois d'élevage et de 36 mois de maturation après dégorgement. Il s'agit évidemment d'un vin au profil plus oxydatif, mais doté d'une belle profondeur.

92 - Coup de Coeur de la Revue des Vins de France

Perfect as an aperitif. It goes well with elaborate fish main courses, molluscs and small crustaceans or with light appetizers. In the glass, it announces itself with a festive and fine perlage, very persistent; the color is straw yellow, with slight golden shades. A delicate symphony resonates on the nose, where floral and fruity sensations are embellished with touches of yeast and bread crust. On the palate it is subtle, with a satisfying and decidedly balanced body, which relies on a fresh sip.

93 - Vinidascope