

bubble's



DEGUSTAZIONE

Bruno Paillard presenta il suo nuovo Blanc de Noirs Grand Cru



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 ottobre 2023

La vitalità è la nota che più emerge in questa nuova Cuvée di Bruno Paillard, una Maison indipendente e familiare. Un multimillesimo, anche se la base proviene dall'annata 2018, le cui uve sono coltivate in quattro Grand Cru: Verzenay, Mailly, Verzy e Bouzy

Per ogni Maison la tentazione di creare nuovi prodotti è sempre forte ma quello che Paillard ha cercato di fare è stato quello di mettere in luce un aspetto particolare del Pinot Nero, quello che potremmo definire *nordico* che deriva dai terreni ma anche dalle esposizioni. I terreni gessosi sono alla base della profondità e dell'eleganza di questo vino.

Il progetto, iniziato nove anni fa, si è concluso con la presentazione di uno Champagne dalla grande verticalità dove si ritrovano sapidità e freschezza ma anche pienezza gustativa e avvolgenza.

Dal colore dorato con i riflessi ramati tipici del vitigno, al naso i delicati sentori floreali si abbinano a quelli agrumati, seguono accenni speziati e di frutta rossa. Elegante e quasi austero in bocca, rivela una vibrante energia. Estroso negli abbinamenti che possono spaziare dall'aperitivo alle preparazioni a base di pesce o carni bianche anche accompagnate da salse fino ai piatti etnici dalle componenti speziate. Una parte dei vini base (circa il 15%) matura in barrique usate; 36 mesi di sosta sui lieviti e residuo zuccherino di 3 gr/l.

<https://www.bubblesitalia.com/bruno-paillard-presenta-il-suo-nuovo-blanc-de-noirs-grand-cru/#>