

Champagne Pierre Paillard - Bouzy Brut Grand Cru -



Ce Grand Cru concentre à lui seul, à travers l'assemblage des 22 parcelles dont il est issu, tout l'ADN des terroirs de Bouzy et du style « Pierre Paillard » : intensité et richesse du fruit, finesse d'un vieillissement parfaitement maîtrisé, délicatesse du toucher de bouche.

Assemblé à partir de 60% de pinot noir (le reste en chardonnay), cette cuvée issue des vendanges 2010 et 2009 (en vin de réserve) provient de parcelles vinifiées séparément. Ce n'est qu'après un premier élevage en cuve sur lies, pendant 8 mois, que l'assemblage des vins est effectué : moment crucial pour les Paillard, car c'est là que la cuvée va prendre son identité, qui doit respecter les nombreuses nuances apportés par ces 22 terroirs (selon la profondeur des sols, l'exposition, l'âge des vignes...) tout en trouvant son équilibre.

Après avoir ensuite passé près de 4 ans en cave froide, ce Bouzy Grand Cru nous dévoile effectivement un jus fin et complexe. Le nez est intense, sur des notes de fruits blancs (pomme, coing), d'abricot, de cerise et d'agrumes, complétées par de délicats arômes toastés. Les fines bulles donnent à la bouche de la légèreté et de l'onctuosité, et la finale, toujours fraîche, se fait à la fois délicieusement pâtisseries (brioche, pâte d'amande) et légèrement saline.

Ce Grand Cru est suffisamment fin pour vous ravir à l'apéritif, avec des gougères ou quelques crevettes, mais aussi assez vineux et complexe pour vous accompagner tout au long d'un repas, aussi à l'aise avec un feuilleté de saint-jacques, des spaghettis aux palourdes qu'une volaille fermière rôtie !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Champagne Pierre Paillard - Bouzy Brut Grand Cru -



Dégustation et accords

Robe : Dorée. Bulles fines et légères

Nez : Coing, pomme. Cerise. Agrumes et gingembre frais. Beaucoup de fraîcheur et d'intensité. Notes toastées.

Bouche : Attaque vive et élégante.
Sensation d'onctuosité et de légèreté.
Beau milieu de bouche sur un fruit mûr et de gourmandes notes de brioche et d'amande. Belle persistance.

Accords mets-vins : Parfait en apéritif, avec gougères ou crevettes marinées. A table, avec un feuilleté aux saint-jacques, des gambas au curry ou une volaille rôtie.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018.

Température de service : 10°



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Pinot noir (60%), chardonnay (40%)

Culture : Raisonnée