Martel.
Wein geniessen.

# Champagne Bruno Paillard

Première Cuvée, extra brut
Paillard




Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne

Apéro, Austern, Kaviar, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art, Weichkäse

trinkbereit (wenig Entwicklungspotential in der Flasche); Konsum empfohlen innerhalb von etwa 3 Jahren ab Degorgierdatum

naturnah

12.00 % Vol.

leichter Wein

Paillard

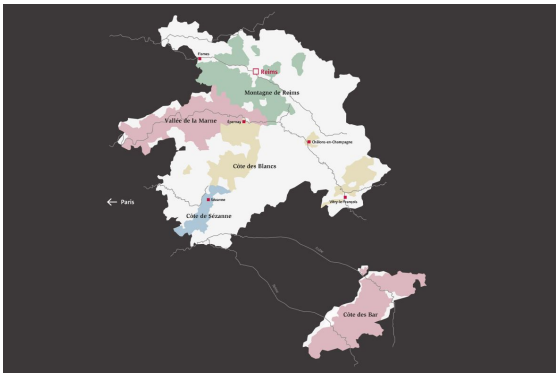
**Zum Wein**

Die 1ère Cuvée extra brut ist die Visitenkarte von Paillard. Erstklassige Trauben aus 30 verschiedenen Lagen fliessen in die Cuvée ein. Hauptsächlich Pinot Noir, dazu Chardonnay und Pinot Meunier. Ein Viertel der Weine durchläuft die erste Gärung im Holz. Dem Wein der aktuellen Ernte wird bis zu einem Fünftel Reserve-Champagner aus älteren Jahrgängen zugesetzt, um eine gleichbleibende Stilistik zu gewährleisten. Die 1ère Cuvée reift 4 Jahre auf der Feinhefe und ist extra brut, also sehr trocken. Ein geradliniger, frischer und reiner Champagner. Perfekt zum festlichen Apéro.


© Martel AG St.Gallen

Frankreich / Champagne

# Winzerportrait Champagne Bruno Paillard






Alice Paillard, Gutsleiterin

**Weingut**

| | |
|---|---|
| | 1981 |
| | 25 ha |
| | Besitz: Familie Paillard<br>Gutsleitung: Alice Paillard<br>Weinbereitung: Laurent Guyot |
| | Weiss: Chardonnay<br>Rot: Pinot Noir/Blauburgunder, Pinot Meunier |
| | Kreide |


© Martel AG St.Gallen

# Aus diesem Grund

**Einordnung**

Im Jahre 1981 startete der junge Selfmade-man Bruno Paillard ein visionäres Projekt in der Champagne , das kompromisslos die Messlatte zuoberst setzt. Er verschaffte sich sofort Respekt, denn der charmant-elegante Bonvivant vereint souverän engagiertes Unternehmertum und fundiertes Fachwissen. Heute geniessen die Champagner Bruno Paillard weltweit einen exzellenten Ruf für ihre Klasse und die Individualität, welche sie dank kleiner, feiner Produktion entwickeln. Paillard setzt auf die Quintessenz von Eleganz und Komplexität. Von den Rebbergen, der Produktion bis zur Assemblage steht alles im Dienste höchster Reinheit, balancierter Frische und seidig-cremiger Textur. Der Anbau ist streng biologisch. Weinautor Hugh Johnnson brachte es auf den Punkt: « Bruno Paillard est une petite mais prestigieuse, maison de champagne au vins soyeux et excellent. » Weitere Qualitätsefforts: wenig bis sehr wenig Dosage, was sich nur Top-Produkte leisten können. Nur bestes Traubengut und Verwendung nur der ersten Pressung. Sehr langer Ausbau, weit darüber hinaus, was die Reglemente verlangen. Das Datum der Abfüllung (date de dégorgement) ist auf der Flasche vermerkt (eine 1983 eingeführte Pionierleistung von Bruno Paillard).

## «Ein ziemlicher Newcomer im Champagner-Kosmos und schon unter den Besten.»

— Martel über Paillard


© Martel AG St.Gallen

# Impressionen














© Martel AG St.Gallen