Bruno Paillard

Bruno Paillard ble født i 1953 i Reims. Hans familie hadde vært vinbønder og Champagnemeglere i Bouzy og Verzenay siden 1704 og i 1975 fulgte Bruno i deres fotspor. Etter 6 år mente han at noe manglet og satte seg som mål å produsere en Champagne ulikt alle de andre som fantes da. I 1981 solgte han sin klassiske Jaguar for 15 000 Euro, dette var oppstartskapitalen til Champagnehuset Bruno Paillard. I Champagne mente de fleste at dette var galskap, ett nytt Champagnehus hadde ikke blitt startet på nærmere 100 år. Bruno ønsket å produsere en Champagne som var utrolig elegant og ren, og etter 3 år i en lånt kjeller, med spesielt utvalgte druer fra vinbønder i Champagne, hvor han jobbet som en alkymist, økte ferdighetene sine og fant til slutt stilen han var ute etter.

Og snart ble vinene hans lagt merke til av flere annerkjente kritikere, i 1988 skrev Hugh Johnson følgende om huset : «A small, but prestigious young Champagnehouse with excellent silky Vintages and Non-Vintages.»

I 1990 ble det nye vineriet designet og bygget, ett moderne bygg i tre, rustfritt stål og glass. Det nye huset kombinerer tradisjoner og moderne teknikker på aller beste måte! I 1994 kjøpte Bruno sin første vinmark, 3 Hektar i Oger, Grand Cru Côte de Blancs, i dag eier produsenten 32 Hektar vinmark (hele 12 Hektar er Grand Cru marker) som utgjør halvparten av druematerialet de trenger. De resterende druene kjøpes fremdeles av de samme uavhengige dyrkerne som fra starten av. Det produseres 500 000 flasker Champagne i året og 70% av vinen eksporteres til 40 forskjellige land.

I Januar 2007 ble datteren Alice en del av familieeventyret, etter at hun startet i vinmarkene og i kjelleren, fortsatte hun med driften av eksport delen. I dag har hun medeier og driver huset ved siden av faren.

De har en utrolig respekt for terroiret og plantene, det pløyes ofte for at vinstokkene skal nå dypt ned i kalken for å få frem mineraliteten i druene. Det brukes ingen kjemisk gjødsling, ugressmiddel eller insektmidler og druene høstes kun for hånd i små kasser som tar 45 kg.

En strålende Champagne er for Bruno Paillard er i all hovedsak en «Assemblage» av forskjellige terroir, druetyper og årganger. De har fokus på å holde Non Vintage vinene i en konsekvent, elegant stil. Paillard stilen er giftemålet mellom eleganse og kompleksitet som gir en lett og smidig munnfølelse, bittesmå bobler, en bemerkelsesmessig renhet, en flott syre og silkeaktig tekstur.

Siden 1983 har Bruno Paillard alltid satt degorgerings datoen på etikettene, på denne måten lar han kundene få vite en viktig del av Champagnens liv. Degorgeringen er som en andre fødsel for Champagnen, og fra den dagen begynner en naturlig aldringsprosess som er unik for Champagne. Den aromatiske evolusjonen fra frukter, til blomster og videre til krydder er fascinerende for selv den mest erfarne smaker. Denne måten å gi kunden informasjon på har i alle år blitt applaudert og nå begynner flere Champagnehus å følge etter..

Respekt for kvaliteten :

- Seleksjon av kun de beste druene : Hvert år deklassifiseres en stor del av druene til en annen label.
- Kun bruk av den første pressingen; Premiere Cuvèe
- Separat vinifikasjon, alle forskjellige cru vinifiseres hver for seg for å kunne oppnå en presis seleksjon i blendingen av hver enkel cuvèe
- Tilsetting av reserve viner, gir konsekvent kvalitet på NV vinene, hvert år tilsettes mellom 25 og 50%
- Lagring 2-3 ganger så lang tid som nødvendig på bunnfallet etter andre gjæring.
- Dosage alltid så lav som overhodet mulig for å opprettholde en naturlig og autentisk Champagne.

Vin navn	*Premiere Cuvèe Brut*
Produsent	Bruno Paillard
Område	Champagne
Alkohol	12%
Druetype	33% Chardonnay, 45% Pinot Noir og 22% Pinot Meunier
Restsukker	6 gr/l
Pris ex. Mva	320,-
Vinbeskrivelse	Produksjonen av denne vinen er nærmere 60-70% av husets totale produksjon, og er en fantastisk huschampagne. Flott intensitet med kalkmineralitet, sitronskall, østers, gjærbakst, aprikos og autolyse. Kremet mousse med flott, konsentrert frukt og en lang mineralsk ettersmak. Knusktørr Champagne med perfekt dosage.
Matfølge	Aperitif, Østers, Skalldyr, Sushi, hvit fisk

Vin navn	*Rosè Premiere Cuvèe*
Produsent	Bruno Paillard
Område	Champagne
Alkohol	12%
Druetype	Pinot Noir , Chardonnay
Restsukker	6 gr/l
Pris ex. Mva	375,-
Vinbeskrivelse	Som med andre Champagner, er det samme behovet for Assemblage i Rosè Champagne. Primært Pinot Noir, men med en andel Chardonnay for å balansere frukten i de røde druene. Vinen er vinifisert på to forskjellige måter, en med maserasjon og en uten, blandes etter gjæringen. Tilsettes ca 15-20% reserveviner. Lagres 3 år på bunnfallet før degorgering, 6 gram dosage. Dufter aromatisk av rips, moreller, vannmelon, mineraler og granateple. Stram syre med slank og elegant frukt. Fine, små bobler og en lang mineralsk ettersmak.
Matfølge	Sushi, Sashimi, Asiatisk mat, Kylling, Kalv, Laks, Ørret

Vin navn	*Assemblage 2004 Brut*
Produsent	Bruno Paillard
Område	Champagne
Alkohol	12%
Druetype	48% Chardonnay , 52% Pinot Noir
Restsukker	5 gr/l
Pris ex. Mva	474,-
Vinbeskrivelse	2004 kjennetegnes som ett år med mindre nedbør og kjøligere vær enn gjennomsnittet dette tiåret. Dette gav viner med ekstrem konsentrasjon og balanse. Degorgert i 2012, vinen fikk 12 måneder i kjelleren etter degorgeringen før salg. Denne etiketten ble tegnet av Arthur Djoroukhian. Dufter aromatisk av søt gjærbakst, kjeks, røde epler, ingefær, krydderkake og aprikoser. Utrolig ren og konsentrert frukt med en rik kremet mousse og en lang mineralsk finish.
Matfølge	Aperitif, Hvit Fisk med kremet saus, Kylling, Svin

Vin navn	Blanc de Blancs 2004 Brut
Produsent	Bruno Paillard
Område	Champagne
Alkohol	12%
Druetype	100% Chardonnay
Restsukker	5 gr/l
Pris ex. Mva	474,-
Vinbeskrivelse	2004 kjennetegnes som ett år med mindre nedbør og kjøligere vær enn gjennomsnittet dette tiåret. Dette gav viner med ekstrem konsentrasjon og balanse. Degorgert i 2013, vinen fikk 6 måneder i kjelleren etter degorgeringen før salg. Denne etiketten ble tegnet av Chen Jiang Hong. Dufter aromatisk av søt gjærbakst, kjeks, gule epler, kalkmineraler og sitron. Utrolig ren og frisk frukt med en kremet mousse, konsentrasjon og en lang mineralsk finish.
Matfølge	Aperitif, Hvit Fisk med kremet saus, Fiskesuppe, Sashimi

Vin navn	*Nec Plus Ultra 1999*
Produsent	Bruno Paillard
Område	Champagne
Alkohol	12%
Druetype	50% Pinot Noir , 50% Chardonnay
Restsukker	4 gr/l
Pris ex. Mva	1330,-
Vinbeskrivelse	Cuvèe NPU ble til med ønsket om å produsere, uansett kostnader og tidsbruk, den aller beste vin mulig i Champagne. Alle valg i hele prosessen er gjort for å legge alt til rette. Vinen lages kun i de aller beste årganger, foreløpig kun i 1990, 1995, 1996 og nå 1999. Kun druer fra Grand Cru landsbyer, gjæringen ble foretatt i små eikefat, hvor vinen deretter fikk ligge i 9 måneder. Vinen fikk ligge i 12 år på bunnfallet etter andregangs gjæring i mørke kjellere ved 10,5 grader. Kun 4 gram dosage tilsatt. Komplekse aromaer av sopp, sjø, modne epler, østers, nøtter, trøffel og gjærbakst. Utrolig konsentrert og balansert. Flott kremet mousse og utrolig syre og mineralitet.
Matfølge	Aperitif, Skalldyr, Kalv, Kylling, Pannestekt hvit fisk