

BRUNO PAILLARD

A.O.C. Champagne

La Cuvée N.P.U. "Nec Plus Ultra" nació del deseo de producir, sin restricciones de costo, el Champagne más espectacular posible. Para esto, se toman las decisiones más exigentes en todas las etapas de producción. De este sueño loco nació un Champagne en el pináculo de vinificación ... NPU "Nec Plus Ultra".



BRUNO PAILLARD

N.P.U 2004

FORMATOS

0,75 L (Estuche Madera)

VARIETADES

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

ELABORACIÓN

Exclusivamente uvas "Grands Crus" ...

De los 320 pueblos de Champagne, solo 17 tienen derecho a la denominación "Grand Cru": las uvas seleccionadas para crear la NPU - "Nec Plus Ultra" añada 2004 proceden exclusivamente de 6 de ellos: Oger, Le Mesnil sur Oger, Chouilly, Verzenay, Mailly y Bouzy, iguales a Chardonnay y Pinot Noir.

En pequeños barriles de madera ...

La vinificación se realizó conservando, como siempre con Bruno Paillard, exclusivamente la primera prensa de uva, la más pura. Pero una peculiaridad esencial de la NPU - "Nec Plus Ultra" cuvée es que la fermentación se realizó en pequeñas barricas de roble en las que los vinos pasaron sus primeros 10 meses. Durante este período, cada cru afirma su complejidad y adquiere estos aromas distintivos ligeramente amaderados que se encontraban en los vinos de antaño. Un desafío, aparentemente, para esta añada especialmente sensible a la oxidación. Y, sin embargo, la respiración de la barrica reconcilia el vino consigo mismo. El verano siguiente a la vendimia, en julio de 2005, tras 10 meses de crianza en barricas, se mezclaron las 26 barricas, que darán 7.119 botellas y 310 magnums.

15 años en la bodega ...

Se produce la segunda fermentación en botella y se inicia un largo proceso de crianza en la penumbra de nuestras frescas cavas a una temperatura constante de 10,5 ° C. Uno de los puntos esenciales de la añada NPU es la excepcional duración de su crianza sobre lías. Esta botella permaneció en bodega durante 12 años, antes del degüelle en septiembre de 2017, y luego de nuevo durante un largo descanso de 2 años después del degüelle. Es absolutamente excepcional en Champagne. Como siempre con Bruno Paillard, la "dosis" es muy baja. En el caso del cuvée NPU "Nec Plus Ultra", es de 3 gramos, reducido al mínimo estricto, prácticamente insensible. De hecho, es un "Extra Brut". Cada botella está numerada y lleva, como norma para todos los vinos de la Casa desde 1983, la fecha de su degüelle.

NOTAS DE CATA

Al abrir, el color dorado es magnífico y la nariz espléndida. Las notas de pastelería, ciruela mirabel y limón confitado se logran perfectamente. En boca, la burbuja envuelve un vino que conjuga potencia, elegancia y frutado intenso. Todo en equilibrio, esta NPU es muy refinada.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com