

Champagne Pierre Paillard - Blanc de Noirs Grand Cru Les Maillerettes



Cette cuvée ultra-confidentielle est issue d'une seule parcelle, d'à peine 30 ares, Les Maillerettes, plantée au cœur du vignoble familial. Celle-ci constitue la vigne-mère de tous les pinots noirs plantés sur le domaine.

Il était inconcevable pour les Paillard que cette parcelle, plantée de vignes d'une cinquantaine d'années, ne fasse l'objet d'une cuvée spécifique, qui constitue la quintessence de l'expression du pinot noir sur le terroir de Bouzy.

Dans le souci d'une expression pure du raisin et du terroir, seul le jus des deux premières presses est vinifié. Après un élevage en cuve de 8 mois et un lent vieillissement en cave de plus de 4 ans, ce Blanc de Noirs ravira tous les amateurs de Pinot noir champenois... et bourguignon !

Son bouquet dense et harmonieux révèle un superbe fruit autour du raisin, de la fraise et de la cerise, de la prune. Arômes briochés et notes de réglisse complètent la belle palette aromatique. C'est gourmand, vineux et racé. En bouche, une agréable fraîcheur se dégage, portée par des saveurs d'agrumes, tandis que le sol s'exprime avec densité sur une finale longue et saline.

Ce Grand Cru Maillerettes est incontestablement un grand champagne pour les amateurs de grands vins et de gastronomie. Les tables multi-étoilées comme Guy Savoy ou L'Assiette Champenoise ne s'y sont pas trompées... Il prend toute sa dimension lorsqu'il accompagne foie gras, homard, sole ou ris de veau. Sa force et son caractère lui permettent également de sublimer des cuisines plus épicées, comme la cuisine thaï. Un régal !

Champagne Pierre Paillard - Blanc de Noirs Grand Cru Les Maillerettes



Dégustation et accords

Robe : Or brillant, fines bulles

Nez : Intense et complexe : raisin, prune, fraise, poire, figue fraîche. Amande et réglisse. Brioche. Notes fumées.

Bouche : Beaucoup de fruit, bouche puissante et vibrante. A la fois onctueuse et fraîche. Très belle persistance où se déploie toute la minéralité du sol.

Accords mets-vins : Foie gras. Homard. Sole ou bar, juste rôtis. Ris de veau ou volaille crévés. Gambas à la Thaï.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 10°

Ouverture : Rapide aération
recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Champagne

Type : Vin blanc effervescent brut

Cépage : Pinot Noir

Culture : Raisonnée