



CHAMPAGNE PAILLARD BRUNO

Bruno Paillard est né à Reims en 1953. Ses ancêtres sont courtiers et vigneron à Bouzy et Verzenay - deux grands crus - depuis 1704. Il a lui-même débuté en tant que courtier en 1975, intéressé par ce métier qui lui apporte une parfaite connaissance de la Champagne. Cependant, il s'en détourne après 6 ans, poussé par le désir d'élaborer lui-même un champagne différent des autres, très pur, très élégant, sorte de graal qu'il croit accessible.

En janvier 1981, Bruno Paillard a 27 ans. C'est dans une cave louée et avec des raisins achetés auprès de vigneron soigneusement sélectionnés que naissent les premiers champagnes BRUNO PAILLARD. En 1984, Bruno Paillard invente la première cave entièrement hors sol de la Champagne : le concept, révolutionnaire à l'époque, fait ses preuves qualitatives grâce à un strict contrôle des conditions de température, d'hydrométrie et d'éclairage.

La Maison Bruno Paillard est née du désir de son fondateur de créer un champagne très différent des autres, très pur. Un grand champagne selon Bruno Paillard est avant tout un vin d'assemblage : d'abord de crus, de cépages, mais aussi de millésimes... toujours avec cette volonté de saisir la quintessence de la finesse et de l'élégance que peut offrir la Champagne lorsqu'elle est amoureusement servie.

Ce style très personnel est l'alliance de l'élégance et de la complexité : il se traduit par une effervescence légère et onctueuse, une pureté remarquable, une minéralité vraie, une vinosité soyeuse. L'effervescence doit être présente mais pas agressive. La taille des bulles est très fine, presque microscopique. Elle apporte au nez du dégustateur les arômes du vin et à son palais une texture onctueuse, presque crémeuse.

Fidèle à cette devise et amoureux de la Champagne, Bruno Paillard s'engage pour la défendre et participer à la façonner.





CHAMPAGNE PAILLARD BRUNO

Les vins Effervescent

CHAMPAGNE ASSEMBLAGE 2012

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE CUVÉE 72

CHAMPAGNE DOSAGE ZERO DZ

CHAMPAGNE EXTRA BRUT PREMIÈRE CUVÉE

CHAMPAGNE NEC PLUS ULTRA