CHAMPAGNE

BRUNO PAILLARD

REIMS - FRANCE

N.P.U. - « NEC PLUS ULTRA » 2004

N.P.U. - « NEC PLUS ULTRA » 2004

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

La cuvée N.P.U. – « Nec Plus Ultra » est née de la volonté de produire, quels que soient les coûts et contraintes – le plus grand Vin de Champagne. Pour cela, les choix les plus exigeants ont été faits à tous les stades de son élaboration. De ce rêve fou est né le Vin de Champagne à la vinification la plus absolue…

DES MILLÉSIMES HORS NORMES

Tout d'abord, il faut une très Grande Année… Avec patience nous avons cultivé notre savoir-faire en attendant celle qui donnera naissance au premier N.P.U. – « Nec Plus Ultra » : la magnifique année 1990. 6 suivront, aux tempéraments variés : le généreux 1995, le fantasque 1996, le grand classique 1999, l'audacieux 2003, et le célébré 2002.

LE MILLÉSIME 2004

C'est une année à la climatologie paisible et harmonieuse, loin des excès de chaleur du millésime précédent… Elle est même relativement sèche et fraîche par rapport aux moyennes décennales. Mars restant frais, et Avril peu gélif, le débourrement de la vigne est tardif et la floraison s'étale sans accrocs entre le 10 et le 20 Juin. Juillet, chaud et sec, favorise un développement sain de la plante mais la menace de stress hydrique : menace finalement écartée par un mois d'août très pluvieux. Cet apport d'eau relancera à la fois la croissance des grains et leur maturité, qui sera confortée par un magnifique mois de Septembre à l'ensoleillement important et aux températures élevées. Cette très belle fin de saison va consacrer la qualité d'un millésime où une abondance de grappes très saines ne demandait qu'à mûrir. Nos vendanges débutent le 27 septembre pour les Chardonnay et Pinots Noirs et durent jusqu'au 18 octobre.

GRANDS CRUS EXCLUSIVEMENT

Des 320 villages de la Champagne, seuls 17 ont droit à l'appellation « Grand Cru » : les raisins sélectionnés pour créer la cuvée N.P.U. – « Nec Plus Ultra » 2004 proviennent exclusivement de 6 d'entre eux parmi les plus recherchés de la Champagne : Oger, Le Mesnil sur Oger, Chouilly, Verzenay, Mailly et Bouzy, à parité de Chardonnay et de Pinot Noir.

EN PETITS FÛTS DE CHÊNE ANCIENS…

La vinification a été conduite en retenant, comme toujours chez Bruno Paillard, exclusivement la première presse des raisins, la plus pure. Mais une particularité essentielle de la cuvée N.P.U.- « Nec Plus Ultra » est que la fermentation a été conduite en petits fûts de chêne anciens dans lesquels les vins ont passé leurs premiers 10 mois. Durant cette période, chaque cru affirme sa complexité et acquiert ces arômes légèrement boisés si particuliers que l'on trouvait dans les grands Champagnes d'autrefois. La lente respiration du fût apaise le vin et le réconcilie avec lui-même. L'été suivant la vendange, en Juillet 2005, après 10 mois d'élevage en barriques, eut lieu l'assemblage des 26 fûts retenus, qui donneront 7 119 bouteilles et 310 magnums.

15 ANS EN CAVE…

La seconde fermentation s'ensuit en bouteille, et un long élevage commence dans la pénombre de nos caves fraîches à la température constante de 10,5°C. L'un des points essentiels concernant la cuvée N.P.U. est l'exceptionnelle durée de son élevage sur lies. Cette bouteille est ainsi restée en cave 12 ans, avant dégorgement en septembre 2017, puis à nouveau pour un long repos de 2 ans après son dégorgement. C'est absolument exceptionnel en Champagne. Comme toujours chez Bruno Paillard – qui ne produit que des « Extra-Brut » - le dosage est très faible. Dans le cas de la cuvée N.P.U. – « Nec Plus Ultra », il est à 3g/l, réduit au strict minimum, pratiquement insensible. Chaque bouteille est numérotée, et porte – c'est une règle pour tous les vins de la Maison depuis 1983 - la date de son dégorgement.

N.P.U. - « NEC PLUS ULTRA » 2004

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

DÉCOUVRIR...

Pour découvrir un tel vin, qui vous a attendu 15 ans, il faut commencer par prendre son temps : sa dégustation est à elle seule une grande expérience. Il sera servi à température de cave, légèrement rafraîchi à 8° ou 9° dans un seau à demi rempli d'eau dans laquelle on aura mis quelques glaçons. Ne pas le laisser trop longtemps dans un réfrigérateur, ni surtout sous la glace. Il peut être dégusté seul, en apéritif où sa complexité pourra totalement s'exprimer, ou accompagner tout un repas, à la seule condition que celui-ci ne comprenne pas de plat sucré. La cuvée N.P.U. - «Nec Plus Ultra» 2004 a demandé 15 ans de patience pour commencer à atteindre sa pleine expression : il faut savoir la laisser s'ouvrir dans le verre...

NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil :

Or jaune très soutenu, intense, brillant. Effervescence sereine, très fine, s'élevant lentement.

Nez :

A l'ouverture, nez de fraise des bois très mûre. Ample gamme aromatique allant du miel d'acacia et de l'ananas confit aux notes fraîches du kumquat et du jasmin. A mesure que s'ouvre le vin apparaissent la suavité du tilleul, l'intensité épicée du bâtonnet de bois de cèdre. Les plus patients dégustateurs verront l'évolution du nez vers la mûre et le cassis, voire le calisson d'Aix et les notes reglissées.

Bouche :

Attaque d'un bloc, veloutée, où se mêlent saveur intense et texture crémeuse. On perçoit très vite la parfaite maturité de 2004, et pourtant la vivacité du vin se dit sans faiblir. Saveurs généreuses d'abricots confits, de pain d'épices légèrement toasté... Après cette première explosion se dévoile en milieu de bouche l'assise saline du vin. Finale balsamique et mentholée, fidèle à la signature de N.P.U. – Nec Plus Ultra !

GUIDE HACHETTE DES VINS 2021

La cuvée de prestige millésimée de la Maison est rarement élaborée. Né d'un assemblage de pinots noirs et de chardonnay issus de grand crus fermentés et élevés en fûts, ce 2004 est resté 12 ans sur ses lies et 3 ans en cave après le dégorgement, ce qui a permis à ses éléments de se fondre et d'évoluer. Déjà dégusté, il garde ses attraits de vieux champagne : une robe jaune soutenu traversée de bulles fines et légères, un nez puissant, entre beurre, pêche et ananas confits, miel et épices, une bouche à l'unisson, où l'on retrouve les fruits confits et les fruits secs, marquée en finale par une note de torréfaction.

**

LE NOUVEAU BETTANE + DESSEAUVE 2021

Cuvée vinifiée entièrement sous-bois. Chardonnays et pinots noirs à parts égales, issus de six grands crus prestigieux. Douze ans de repos en cave, deux ans de plus après dégorgement et son dosage discret à 3g/l. Robe d'un vieil or magnifique, parfums nobles enrobés d'un miel mature, grand registre aromatique : fruits blonds et exotiques rôtis, beurre noisette, fragrances d'encens, pâte de fruits rouges, infusions du soir, champignons bruns, terre et feuilles humides, viennoiseries confiseries. Un voyage sensoriel à travers des paysages apaisants pour l'esprit. Ample puis soyeuse, la bouche est emplie de saveurs onctueuses : noisette, noix du Brésil, chêne vieilli, fruits jaunes secs, datte, pruneau, épices, torréfaction, huile d'argan, champignons bruns. L'esprit navigue avec fascination devant une telle mosaïque. La finale lointaine, spirituellement saline, parachève, l'œuvre de ce millefeuille multi-sensoriel.

18/20

Champagne Bruno Paillard - avenue de Champagne - 51100 Reims - Tel : +33 (0)3 26 36 20 22 – info@brunopaillard.com