

# N.P.U. 99

## Nec Plus Ultra

**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 possible. Pour cela, les choix les plus qualitatifs 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.... N.P.U - « Nec Plus Ultra ».

### Seulement dans les très grands millésimes...

Tout d'abord, il faut une très Grande Année : avec patience nous avons cultivé notre savoir-faire jusqu'à le développer à la perfection en attendant ce Millésime exceptionnel. Une première édition naît avec le millésime 1990, elle sera suivie du N.P.U. 1995 puis de l'iconique N.P.U. 1996... Après ces trois millésimes aussi immenses que différents, voici le N.P.U. 1999, un vin au profil apparemment plus classique.

En 1999, la sécheresse estivale demanda beaucoup à la vigne jusqu'à l'arrivée de petites pluies courtes et fréquentes début septembre, venant rythmer progressivement la maturité des raisins. La vendange 1999 offre des grappes parfaitement saines, alliant richesse aromatique et potentiel de garde très intéressant

### De 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 » 1999, proviennent uniquement de 4 d'entre eux : Verzenay, Mailly, Oger et Le Mesnil sur Oger. Non seulement nés sous la bonne étoile d'un grand Millésime, ces raisins sont donc aussi de la plus noble origine.

### En petits fûts de chêne ...

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 dans lesquels les vins ont passé leurs premiers 9 mois. Durant cette période, chaque cru affirme sa complexité et acquiert ces arômes légèrement boisés si particuliers que l'on trouvait dans les vins d'autrefois. C'est seulement l'été suivant la vendange, en juillet 2000, qu'eut lieu l'assemblage des 42 fûts finalement retenus, dont moitié de Chardonnay et moitié de Pinot Noir, qui donneront 11508 bouteilles et 530 magnums, tous numérotés.

### Plus de 12 ans en cave ...

La seconde fermentation eut lieu presque aussitôt après la mise en bouteille et un long élevage s'ensuivit dans la pénombre de nos caves fraîches à température constante à 10,5°C. Cette bouteille est ainsi restée en cave plus de 12 ans, dont un long repos après son dégorgement, daté sur la contre-étiquette. Comme toujours chez Bruno Paillard, le dosage est très réduit. Dans le cas de la cuvée N.P.U. « Nec Plus Ultra », il est, à 4 gr, réduit au strict minimum, pratiquement insensible. Chaque bouteille est ensuite retournée en cave pour un vieillissement supplémentaire de deux ans et demi avant sa mise en marché.

### Fermer les yeux ...

La dégustation de ce vin est à elle seule un grand moment. Il doit être servi à température de cave, 10°, éventuellement rafraîchi dans un seau à demi rempli d'eau dans laquelle on aura mis quelques glaçons. Ne pas le laisser dans un réfrigérateur, ni sous la glace. Il peut être dégusté seul, en apéritif où sa complexité pourra totalement s'exprimer, ou accompagner tout un repas, pourvu que celui-ci ne comprenne pas de plat sucré. La cuvée N.P.U. 1999 - « Nec Plus Ultra » demande plus de 12 ans d'efforts pour atteindre un résultat sublime. Il faut savoir la laisser s'exprimer dans le verre avant dégustation : admirer la couleur or profond de sa robe, l'écouter, découvrir ses parfums multiples et complexes qui doucement, s'ouvrent. Enfin, seulement après, la déguster pour en saisir plus encore toute la richesse, toutes les nuances.

