

# ASSEMBLAGE 2009

CHAMPAGNE  
**BRUNO PAILLARD**  
REIMS - FRANCE

## LE MILLÉSIME 2009

Durant l'hiver froid et venteux s'alternent régulièrement pluie et neige. La si délicate période du printemps est marquée par certains épisodes d'orages, voire de grêle. Heureusement, le vieil adage « août fait le moût » s'applique à ce millésime 2009 ! L'été chaud et sec permet une maturité exceptionnelle, aidée par ces pluies de printemps ayant constitué une riche réserve d'eau. Cette maturité, progressive et sans stress hydrique, permet ainsi aux raisins de préserver une acidité en ligne avec la moyenne décennale. Les vendanges commencent avec les Chardonnay d'Oger et du Mesnil le 10 septembre et se poursuivent pendant 10 jours, la dernière récolte ayant été celle des Pinots de Mailly.

### ASSEMBLAGE ET ÉLEVAGE

Le millésime 2009 «Assemblage» a été élaboré exclusivement à partir des premières presses - les plus pures - de raisins provenant de 10 des meilleurs Crus du cœur de la Champagne. Assemblage à parts égales de Chardonnay et de Pinot Noir, dont 20% fermentés en fûts, ce millésime a mûri sept ans sur lies, puis 18 mois minimum après dégorgement, développant des notes complexes d'épices douces et de fruits confits, renforcées par une vivacité persistante.

### DOSAGE

Comme tous les vins BP, l'Assemblage 2009 est un Extra-Brut (5 g/l). Le vin a été dégorgé en septembre 2017, après quoi il a passé 18 mois de « convalescence » avant d'être mis sur le marché.

### NOTES DE DEGUSTATION

**Oeil :** or brillant avec une effervescence vive et légère.

**Nez :** les fruits secs confits suivis de fruits noirs intenses et de notes d'agrumes, de kumquat et de miel d'acacia.

**Bouche :** riche et crémeuse avec des notes délicates d'épices douces et de noix, portée par une fraîcheur persistante.

### THÈME *Invitation au voyage*

Pour illustrer ce millésime atypique, la Maison a demandé à l'artiste suédoise Anna-Lisa Unkuri de travailler sur le thème «Invitation au voyage». Bien que fidèle à la vitalité distinctive de BP, l'Assemblage 2009 exprime une générosité solaire et des parfums évocateurs de contrées lointaines. Le travail d'Anna-Lisa Unkuri enveloppe le spectateur d'une atmosphère onirique très particulière. Pour elle, le voyage - qu'il soit physique ou à travers la mémoire - doit être vécu avec joie et désir de s'émerveiller. Anna-Lisa Unkuri vit et travaille aujourd'hui à Berlin.



*7 ans sur lies et deux ans après son dégorgement, cette cuvée se montre particulièrement épanouie et savoureuse. Au nez de fruits jaunes mûrs de pâtisserie et de caramel blond répond une bouche ample, gourmande, à la bulle millimétrée. Cette cuvée représente parfaitement son millésime solaire et généreux.*

17/20 - Gault & Millau 2020