

In evidenza Off Topic

# Verticale “N.P.U.” di Bruno Paillard

di: Manlio Giustiniani

19 aprile 2017



**Bruno Paillard** definisce la sua Azienda, nata nel 1981, una Maison Artigianale che cerca di produrre vini eleganti ma complessi allo stesso tempo, sempre costruiti attorno a una tensione che esprime la struttura del “terroir”.

In **Champagne** il terroir è austero, la vigna ne soffre, ma apporta una energia meravigliosa ai vini, la cosiddetta vitalità. I suoi Champagne esprimono questa austerità e non si aprono immediatamente nel calice, ma hanno bisogno di tempo per esprimere il loro potenziale, poiché in vinificazione e assemblaggio viene usata solo la “**prima pressatura**”. Così i mosti sono estremamente puri e hanno bisogno di tempo per maturare, crescere e sviluppare la loro complessità.



Il legno permette al vino di respirare e aiuta a farlo esprimere gradualmente senza trasformare gli aromi; ecco perché circa il 20% dei vini sono vinificati e maturati per quasi 8 mesi in barrique di terzo passaggio prima di essere assemblati.

I vini della Champagne hanno un alto grado di acidità e per domarla vi sono due possibilità: il tempo di invecchiamento o il dosaggio. Bruno ha scelto di lasciare maturare a lungo tutti i suoi Champagne, e ciò dà ai vini la possibilità di abbassare l'acidità e di poterli quindi dosare "Extra Brut". In altre parole, cerca la purezza e la pulizia nel vino.

Oggi possiede 32 ettari in 16 crus e 90 parcelle, questo gli assicura il 60/65% del fabbisogno necessario per la sua produzione. In vigna si nutre il terreno in maniera microbiologica, con elementi che aiutano il suolo a vivere permettendo alla vigna di trovare il suo equilibrio.

Degustiamo 4 annate delle 5 prodotte di "N.P.U.", acronimo di *Nec Plus Ultra*, dove si intende il limite estremo, quindi la ricerca della perfezione e dell'eleganza. Lo Champagne nasce come sfida dopo un pranzo con dei giornalisti inglesi, che si chiedevano come mai Bruno Paillard non facesse una Cuvée de Prestige. Su un foglio di carta scrissero i punti principali da seguire per tal creazione. Ne uscirono queste linee guide: grande millesimo, prodotto infatti solo nelle annate: 1990, 1995, 1996, 1999 e il 2003, solo 2 uve, assemblaggio tra Pinot Noir (50%) e Chardonnay (50%), solo da villaggi Grand Cru. Si usa solo la prima pressatura, da 1 Kg si ottengono 50 Cl. Si decise che la migliore fermentazione fosse in barrique da 205 lt. e conseguenti 10 mesi di affinamento, con una maturazione per almeno 10 anni sui lieviti, dosaggio da Extra Brut (4 grammi per litro) e riposo in cantina altri due anni.

#### **N.P.U. 2003**

Annata molto particolare, date le particolari condizioni climatiche, inverno freddo con una forte gelata ad aprile che distrusse il 30% del raccolto potenziale, ed utilizzo della poca quantità di Chardonnay di seconda fioritura. La primavera e l'estate furono molto calde e alla vendemmia si ebbero delle uve di elevata concentrazione di frutto e bassa acidità.

Color oro profondo, naso complesso, ricco di aromi, caldo con note di frutta matura gialla, albicocca disidratata, frutta candita e infine speziato. In bocca Mellyflower, leggera ossidazione e una bella mineralità salina che lo rende di perfetta bevibilità a tutto pasto.

In questa particolare annata furono usati vini "più freddi", il Pinot Nero di Verzenay e Mailly e lo Chardonnay di Oger per la maggior parte. La sboccatura è del marzo 2015; ne sono state prodotte 4,200 bottiglie.

#### **N.P.U. 1999**

Estate calda fino alle frequenti ma brevi piogge di settembre che portarono le uve alla maturità. Vendemmia con uve perfettamente sane, buona ricchezza aromatica e con un interessante potenziale di invecchiamento. Al naso note iodate e minerali con un leggero sentore di ostrica, poi l'agrume di limone, frutta candita fino al marzapane, note di tostature, fiori d'arancio e speziature.

Al palato è ben bilanciato con un ritorno gusto olfattivo. Perfetto con gli spaghetti alle vongole.

Il Pinot noir viene da Mailly, Verzenay e Bouzy; lo Chardonnay da Oger e le Mesnil sur Oger. Sboccatura del gennaio 2012, produzione di 11.508 bottiglie.

**N.P.U. 1996**

La 1996 è considerata un'annata interessante, ma atipica per quanto riguarda la maturità delle uve. Strane le condizioni atmosferiche, poco sole e quindi difficoltà di maturazione per il frutto; ma alla fine risultarono uve con una buona maturità, un alto potenziale di alcool e un grado di acidità altrettanto alto.

Una rara e ideale combinazione per creare un grande vino che esprime potenza e freschezza, se gli si dà il tempo di maturare adeguatamente. Sboccatura del gennaio 2009, è prodotto in 6.523 bottiglie.

Fresca nota marina al naso, fiori di zagara, poi mandorla fresca, nocciola leggermente tostata, noce brasiliana. In bocca le note ossidative si bilanciano con la fresca acidità dell'agrumi, sentori di coquillage e sul finire ritorna un sentore di sherry.

Il Pinot Noir viene da Mailly, Verzenay e Bouzy; lo Chardonnay da Le Mesnil sur Oger e Oger.

**N.P.U. 1995**

Ottima annata con un grappolo di perfetta maturità e un ottimo equilibrio tra potenza e lunghezza da un lato e freschezza e potenziale di invecchiamento dall'altro.

Note di miele, caramella Toffee, buccia di mandarino, marzapane, frutta secca, albicocca disidratata, frutta tropicale, ananas, ritorno gusto olfattivo perfetto con un finale marino e salato. Il Pinot Noir viene da Mailly, Verzenay e Bouzy; lo Chardonnay da Oger.

Sboccatura dell'ottobre 2006, è prodotto in 9.393 bottiglie.

Ci sarà un N.P.U 2002, e non vediamo l'ora che Bruno Paillard decida che sia pronto per la sboccatura e l'ingresso sul mercato.

di Manlio Giustiniani

---