



N.P.U. Nec Plus Ultra 2009

Bruno Paillard

Uovertruffen prestigechampagne fra Bruno Paillard.

N.P.U. – "Nec Plus Ultra" blev skabt med en målsætning om at lave den ypperste champagne. Vinen laves kun i særligt gode årgange, tidligere eksempler er 1990, 1995, 1996, 1999, 2003 og 2008.

Druerne til N.P.U. 2009 stammer udelukkende fra seks Grand Cru landsbyer i Champagne: Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly, Verzenay, Mailly og Bouzy – og vinen består ligeligt af Chardonnay og Pinot Noir.

Kun første pres anvendes, som altid hos Bruno Paillard. Et helt særligt kendetegn ved N.P.U. er, at hele den første gæring af basisvinen foregår i små egetræsfade, hvor vinene tilbringer 10 måneder. Her udvikler hver cru sin egen kompleksitet og opnår fine trænoter, mens vinen langsomt udvikler sig og opnår kompleksitet. Efter denne modning udvælges blot 28 tønder til en årgang på få tusinde flasker og et endnu lavere antal magnumflasker.

N.P.U. udmærker sig især ved sin usædvanligt lange lagring *sur lie* – hele 13 år, inden den degorgeres, hvorefter den hviler yderligere i mere end to år på flaske, før den forlader Bruno Paillards kølige kældre.

Alt i alt en rejse på 15 år, fra druerne høstet til den endelige vin lander i vinelskernes hænder. Resultatet er en champagne af fineste karat.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Pinot Noir, Chardonnay

The Wine Enthusiast
95 point