
LES VINS DU DOMAINE EN 2024

BOUZY GRAND CRU - LES PARCELLES

BASE 2019 - DISPONIBLE JANVIER 2024

BASE 2020 - DISPONIBLE AVRIL 2024

BOUZY GRAND CRU - LES TERRES ROSES

BASE 2019 - DISPONIBLE JANVIER 2024

BASE 2020 - DISPONIBLE AVRIL 2024

BOUZY GRAND CRU - LES MAILLERETTES

2019 - VIEILLE VIGNE PINOT NOIR - DISPONIBLE AVRIL 2024

BOUZY GRAND CRU - LES MOTTELETES

2019 - VIEILLE VIGNE CHARDONNAY - DISPONIBLE AVRIL 2024

BOUZY GRAND CRU - LA GRANDE RÉCOLTE

2012 - DISPONIBLE JANVIER 2024

BOUZY ROUGE - LES MIGNOTTES

2020 - DISPONIBLE JANVIER 2024

VERZENAY GRAND CRU

2019 - VIEILLES VIGNES PINOT NOIR - DISPONIBLE AVRIL 2024

LUDES 1ER CRU

2019 - VIEILLES VIGNES MEUNIER - DISPONIBLE AVRIL 2024

TAISSY 1ER CRU

2019 - VIEILLES VIGNES MEUNIER - DISPONIBLE AVRIL 2024

« Ces vins sont **superbes depuis des années maintenant**, mais j'ai l'impression que les frères Quentin et Antoine sentent qu'ils sont au début d'**un nouveau chapitre** depuis qu'ils ont pris les commandes totales du domaine en 2018.

Il y a désormais un **véritable fil conducteur** dans chaque cuvée, de la délicieuse cuvée « Les Parcelles » jusqu'aux grandes cuvées issues des villages et terroirs de la Montagne.

Top, top Coteaux rouges aussi. »

Tom Hewson

Correspondant Champagne pour le Magazine Decanter

Decanter



VIGNOBLE HISTORIQUE PIERRE PAILLARD

BOUZY GRAND CRU - LES PARCELLES

BASE 2019 - DISPONIBLE JANVIER 2024

Les Parcelles est l'**expression précise du terroir de Bouzy** vinifié par les frères Paillard; équilibre entre la puissance des pinots noirs exposés Sud Montagne de Reims et la finesse des sous-sols crayeux. Issue principalement de la vendange 2019 avec 20% de vins de réserve, cette cuvée est composée de 80% de pinot noir et 20% de chardonnay.

Élevé en barrique 10 mois, ce vin a profité d'un élevage sur lie de 3 ans avant dégorgement. 52 000 bouteilles et 2300 magnums ont été produits. Dosage: 0 gr/l.

« *Nous aimons beaucoup ces champagnes qui parviennent à combiner la retenue et la finesse avec éclat.* » RVF 2024

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE RVF 2024



BOUZY GRAND CRU - LES TERRES ROSES

BASE 2019 - DISPONIBLE JANVIER 2024

BASE 2020 - DISPONIBLE AVRIL 2024

Ce Champagne rosé est **bien marqué par les saveurs du pinot noir** et s'étend tout en finesse avec une structure affirmée et fraîche. L'assemblage se repose sur 70% de chardonnay et 30% de pinot noir dont 5% de Bouzy Rouge et provient en majorité de la récolte 2019.

Élevé en barrique 10 mois, ce vin a profité d'un élevage sur lie de 3 ans avant dégorgement. 20 000 bouteilles ont été produites. Dosage: 0 gr/l.



VIGNOBLE HISTORIQUE PIERRE PAILLARD

BOUZY GRAND CRU - LA GRANDE RÉCOLTE

2012 - DISPONIBLE JANVIER 2024

Quintessence du vignoble Pierre Paillard, La Grande Récolte 2012 est un assemblage de vieilles vignes de chardonnay et de pinot noir. Le millésime 2012 affiche à la fois complexité et définition, une grande année.

“Le 2012 de La Grande Récolte offre l'intensité concentrée de ce grand millésime champenois tout en conservant de la grâce” RVF 2024

BOUZY ROUGE - LES MIGNOTTES

2020 - DISPONIBLE JANVIER 2024

Les Mignottes est une vieille vigne de pinot noir (planté en 1970) avec une exposition idéale sur les coteaux plein sud de Bouzy.

Les raisins sont vendangés à la main sur des vignes à faible rendement (35 hl/hectares) et vinifiés selon les principes de la tradition bourguignonne : cuvaison de 15 jours en levures indigènes, 12 mois en fûts de chêne français et non filtrés ni collés avant la mise en bouteille.

2 305 bouteilles ont été produites.



VIGNOBLE HISTORIQUE PIERRE PAILLARD

« **Bouzy** est la **quintessence du terroir de la Montagne sud de Reims**, ses vignes s'étalent sur un magnifique coteau exposé plein sud. Cela garantit une maturité élevée et constante, donnant naissance à des vins amples et généreux, peut-être plus ronds et moins tendus que ceux de son voisin Ambonnay, tout en étant capables d'une grande longévité et d'une grande complexité. Le pinot noir règne en maître dans cette partie de la Montagne de Reims, et Bouzy a toujours été très apprécié pour ses vins rouges ainsi que pour ses champagnes dominés par le pinot, son sous-sol crayeux apportant structure et finesse pour compléter et relever la riche maturité et l'opulence, arômes de fruits rouges. » **Peter Liem**, auteur d'un ouvrage de référence sur le Champagne

BOUZY GRAND CRU LES MAILLERETTES

2019 - VIEILLE VIGNE PINOT NOIR - DISPONIBLE AVRIL 2024

« Un exemple du terroir de Bouzy est le Champagne mono-parcellaire des Paillard issus des Maillerettes, une parcelle de pinot noir plantée en 1970. Vif et intensément aromatique, il équilibre sa profondeur et sa résonance de vieille vigne avec une tension crayeuse, démontrant **une nuance et un raffinement hors du commun**. » **Peter Liem**

BOUZY GRAND CRU LES MOTTELETTES

2019 - VIEILLES VIGNES CHARDONNAY - DISPONIBLE AVRIL 2024

« Le Chardonnay peut aussi s'épanouir à Bouzy, donnant des vins d'une grande personnalité, même s'il préfère en général les millésimes sans excès de chaleur. Les vieilles vignes, comme celles plantées en 1961 aux Mottelettes, peuvent produire des vins amples et vifs, tout en offrant une tout autre expression que les chardonnays de la Côte des Blancs. » **Peter Liem**



TERROIRS REMARQUABLES DE LA MONTAGNE DE REIMS

« L'un des grands terroirs historiques de la Montagne de Reims nord, Verzenay est salué pour son pinot noir structuré et complexe.

Comparés au village voisin de Verzy, les vins de Verzenay sont souvent plus généreux dans leur corps et moins rigides dans leur structure » **Peter Liem**

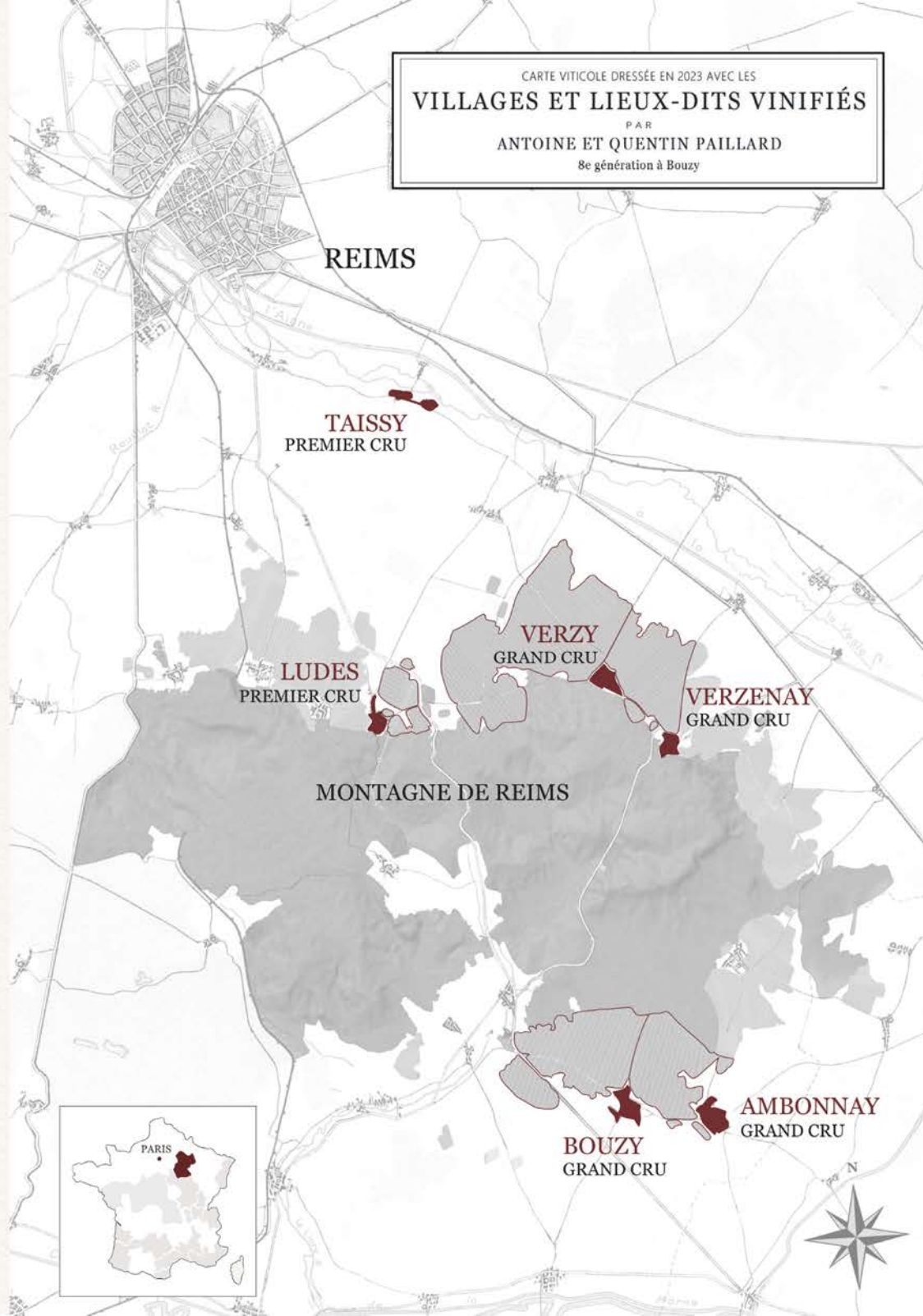
VERZENAY GRAND CRU

2019 - VIEILLES VIGNES PINOT NOIR - DISPONIBLE AVRIL 2024

« Les vins peuvent varier selon les localités du village, car Verzenay possède de nombreux terroirs différents avec des sols et des expositions contrastés: le vin de Paillard, par exemple, est issu de vieilles vignes des lieux-dits des Corettes, crayeux, et Les Champs St-Martin, un site frais, exposé au nord et très caillouteux.

Il en résulte **un champagne à la structure élégante et énergique**, caractérisé non seulement par des arômes typiques de fruits rouges, mais aussi de fruits jaunes comme la pêche et l'abricot, soulignés par des notes d'agrumes virant vers le pamplemousse ou le pomelo.

Bien qu'il semble mûr et complet, il est nettement moins opulent que certains autres vins du village, en raison de la forte signature des lieux-dits.» **Peter Liem**



TERROIRS REMARQUABLES DE LA MONTAGNE DE REIMS

« Réputé pour la qualité de ses vins, Ludes est le plus grand premier cru de la Grande Montagne de Reims en termes de superficie viticole, il n'est donc pas surprenant que les sols et terroirs varient à travers le village. Le pinot noir et le chardonnay prospèrent ici, en particulier dans les zones les plus calcaires, mais la **star du village pourrait être le meunier**, qui représente la moitié des plantations de Ludes. » **Peter Liem**

LUDES 1ER CRU

2019 - VIEILLES VIGNES MEUNIER - DISPONIBLE AVRIL 2024

« Cet exemple provient de la zone côté Est proche du grand cru de Mailly-Champagne, particulièrement calcaire et peu argileuse: les deux tiers de l'assemblage proviennent du lieu-dit des Hautes Perthes, le reste de la parcelle voisine des Vigneulles de Devant, toutes deux plantées en 1970. Cela crée un meunier inhabituellement racé et tendu, porté par une salinité prononcée qui exploite et contient les saveurs mûres d'abricot, de pêche blanche et de nectarine. » **Peter Liem**

TAISSY 1ER CRU (NOUVELLE CUVÉE)

2019 - VIEILLE VIGNE MEUNIER - DISPONIBLE AVRIL 2024

Élaboré à partir de vieilles vignes meunier plantées en 1962 et situées sur la partie basse et le versant nord de la Montagne de Reims. Ce vin est principalement issu du lieu-dit Les Dessus De Monthouzons 1963, où la couche d'argile est fine avec de la craie directement en dessous et offre une version complexe et saline du cépage. Taissy a été fermenté en fûts de chêne, mis en bouteille sous liège pour la seconde fermentation et a passé 48 mois sur lies avant dégorgement.

