

Intervju med Bruno Paillard i Stockholm 16 april 2008.

Av: Elke Jung

Hallå där....

...**Bruno Paillard**

Champagneproducenten Bruno Paillard har gjort branschen och konsumenterna medvetna om hur viktigt datumet för **dégorgement** är. Eller enklare, den dag då resterna av den andra jästfällningen och viktiga bubbeltriggande grumset tas bort ur buteljen. Enligt Bruno Paillard går champagnen därefter in i ännu en viktig och spännande utvecklingsfas. Då är det bara den viktiga tiden som är avgörande för champagnens unika stil och smakuttryck.



Hur kom det sig att du ville starta ett champagnehus?

- Jag var ofta med min far på arbetet. Han var vingårdsarbetare. Ute på vinfälten lärde jag mig se skillnaden på druvor och druvor. Jag fantiserade om hur jag själv skulle göra min champagne och vilka druvor som passa med vilka. Ibland gjorde vissa druvors slutliga öde mig rejält upprörd. Det sporrade mig att starta eget.

Vem ansvarar för arbetet av den viktiga blandningen hos dig idag?

- Jag har alltid det sista ordet men jag har också hjälp av ytterligare en person. Det tar mig ungefär fem år att göra en blend som jag är nöjd med som vi sen använder i standardcuvéen.

Förtydligande: champagne är vanligtvis en mix mellan tre druvor, från olika underområden i Champagne, oftast också mellan viner från olika årgångar.

När började du skriva ut datum för **dégorgement** på etiketterna?

*- Företaget startades 1981. De första buteljerna släpptes 1983, alla hade information med datum för **dégorgement**. Idag följer många andra champagnehus mitt exempel.*

Varför skrev du ut datum för **dégorgement** på etiketten då ingen annan gjorde det?

*- Jag tyckte själv att det hade stor betydelse för den slutliga smaken och jag tyckte mig förstå att champagnen kunde klara av lång tid på jästfällningen samtidigt som vinet kunde fortsätta utvecklas efter **dégorgement**, förutsatt att kvaliteten var rätt.*

Finns det en maxgräns för hur lång livslängden på champagnen är, efter dégorgement?

-Efter nio år framträder de mogna inslagen mer tydligt. Det är för de flesta även synonymt med den tid när vinets påföljande fas ska gå över i nästa, det övermogna steget. Vi sparar ett hundratal buteljer från varje år i ett bibliotek. Dessa viners utveckling följs noga. Idag är de dock bara för oss och inte till försäljning. Vinerna är vår referens, utbildning och erfarenhetskälla.

Faktaruta:

Namn: Bruno Paillard

Ålder: 55 år

Familj: fru, fyra barn.

Utbildning: Business School in Paris + Filosofi + Litteratur

Fritidsintressen: Contemporary art

Favoritmaträtt: Grillad Kyckling och äppelpaj till vardags. Kreationer från gode vännen Joel Robuchon när det är fest

Favoritkrog: L'Atelier de Joel Robuchon i Paris

Favoritdryck: Sauternes, speciellt Faugères och Lapsang Souchong te.

Ideellt arbete: Ordförande i föreningen "Skydda ursprungsbeteckningenchampagne"

Champagnens utvecklingsfaser enligt Bruno Paillard

Fas 1:	3 till 4 år, och därefter	frukt
Fas 2:		blommor
Fas 3:		kryddor
Fas 4:		rostad
Fas 5:		ingefära, kanderad frukt, honung

Provning - Brut "Multi Vintage" Champagnes Bruno Paillard, Stockholm 16 april 2008

Brut Première Cuvée – Dégorgement 9 månader. Art nr: 7857, 309 kr

Ljusgul, röda stick.

Stor doft. Fruktig. Äpplen, nötter, bröd och aningen rökig. Kittlande mineralton.

Torr, medelfyllig. Smak av äpplen, lite citrus, mineral och mötter. Smörig avslutning.

Dosage: 7-8 gr socker/L. Tillåtet upp till 15 gr/L

Betyg: 4+

Brut Première Cuvée – Dégorgement 3 år

Gul.

Vita blommor, stor mogen doft.

Torr, medelfyllig, smör, nötter, röd mogen frukt. Smörig eftersmak.

Betyg: 4, med tid i glaset vinner vinet stort. Mot slutet av provningen är detta den bästa av dem. Senare, motiverad för ett högre betyg.

Brut Première Cuvée – Dégorgement 6 år

Gul, röda stick.

Stor. Bärig hallonten. Snökristall-liknande krispighet.

Torr, medelfyllig. Rik, smörig, nötter och mogen bred smak. Stor.

Betyg: 4

Blanc de Blancs Grand Cru. Art nr: 74360, 459 kr. Lanseras 2 maj 2008.

Gröngul.

Frisk, citrus med en touch av modern jästkaraktär.

Torr, lätt/medelefyllig. Stram, mineralton, gröna äppelskal. Bra eftersmak, tydlig havsdoft/sälta.

Betyg: 3. Utvecklingspotential.

Brut Assemblage 1999, Art nr: 74967, 475 kr. Lanseras 2 maj 2008.

Gul.

Stor, mineralton. Lätta svavelkänningar. Söta russintoner.

Torr. Fyllig. Stor, söt frukt, russin, vita persikor. Röda äpplen. Stram syra.

Komplex och stor.

Betyg: 4+

Fakta Champagne Bruno Paillard:

Blenden består i genomsnitt alltid av:

33% chardonnay, 45% pinot noir och 22 % pinot menuier.

De har 415 fat à 200 L. 18 till 19 % av vinet jäser på fat.

Den malolaktiska jäsningsen inträffar spontant, i stort sett alltid.

Ska man hejda den malolaktiska jäsningsen måste motangreppet vara svavel eller micro oxidation. Detta kan vara anledningen till varför B. Paillards viner inte bär några spår av svaveltoner.

En av döttrarna, Alice, är idag mycket intresserad och kan komma att ta över så småningom.
- även om det är lite tidigt att uttala sig helt säkert om detta ännu, säger Bruno Paillard.

Till sist:

Avslutningsvis frågar vi Bruno Paillard vad han vill säga till läsarna om *när* det passar att dricka champagne?

-Livet i sig är värt att firas, svarar han samtidigt som han ler.