

La Maison di Champagne Bruno Paillard festeggia 40 anni di Riserva Perpetua

17 Ottobre 2025



ROMA – Nel 1985, una allora giovanissima Maison, Bruno Paillard, prese una decisione tanto singolare quanto audace: creare la propria Riserva Perpetua, tra le più antiche in Champagne, un assemblaggio volto a evolvere ogni anno con l’inserimento di uno nuovo.

Questa decisione nasce da una convinzione, cioè che lo Champagne è un vino vivo, che si trasforma nel tempo. Questa capacità di evolvere, garanzia di longevità, è ciò che la maison cerca di trasmettere in ogni loro champagne.

Da 40 anni, questa Riserva racconta la storia della Maison, un vero archivio sensoriale che trasmette il gusto dei millesimi passati e garantisce costanza in uno stile energico e profondo.

Contrariamente a una riserva “classica”, dove i vini sono conservati separati per annata, la Riserva Perpetua è un assemblaggio continuo, conservato in botti di quercia e acciaio.



Questo consiste ogni anno, nell'assemblare la vendemmia dell'annata, sempre dominante, con i vini delle vendemmie precedenti. Così, millesimo dopo millesimo, i vini più datati si uniscono ai più giovani, la Riserva guadagna in profondità e permette l'evoluzione progressiva dei vini.

Nel corso del tempo, diviene una base ricca, complessa e armoniosa, composta oggi da 40 millesimi.

“Dopo quattro decenni, la Riserva Perpetua accompagna la nostra ricerca di uno Champagne vivo, preciso e vibrante, capace di attraversare il tempo”, dice **Alice Paillard**, proprietaria e direttrice della Maison. “Questa presentazione invita a scoprire questa memoria in movimento e il suo ruolo preminente nelle nostre cuvée multimillesimate. Un modo per esplorare la nostra filosofia e intraprendere un viaggio nel tempo”.



Alice Paillard

L'anima della Première Cuvée

Nella Première Cuvée Extra-Brut, la Riserva Perpetua rappresenta circa il 33% dell'assemblaggio finale, in media sugli ultimi dieci anni. La proporzione può cambiare, la Maison si concede la libertà di adattarsi a ciò che la natura gli ha dato.

Ogni anno, nel momento degli assemblaggi, inizia un nuovo processo di invecchiamento in bottiglia: una permanenza di minimo 3 anni sui lieviti – la famosa autolisi dei lieviti. Segue un riposo dopo la sboccatura di minimo 6 mesi.

La Riserva Perpetua apporta continuità di uno stile unico, al di là della singolarità di ciascun millesimo; una profondità aromatica con delle note evolutive delicate; una texture complessa. Tra la freschezza vibrante derivata dai terroir gessosi e una maturità placida. Essa è il cuore dell'impegno che la Maison impiega per dar vita a degli champagne capaci di una longevità notevole.

Cuvée 72: una doppia maturazione

Se la Première Cuvée Extra-Brut è il riflesso originale della Riserva Perpetua, la Cuvée 72 rappresenta il secondo passo, un'espressione approfondita.

La Cuvée 72 beneficia allo stesso modo di una maturazione sui lieviti di 36 mesi in cantina. Dopo la sboccatura, momento chiave, dove il vino rilascia i suoi lieviti per iniziare una nuova vita, segue allora una seconda maturazione di 36 mesi.

La scelta rivela un'ulteriore dimensione del tempo: quella della rivelazione, dove il vino si apre e fiorisce pienamente raggiungendo nuove espressioni aromatiche.

Almeno 6 mesi prima di essere scoperto.

La Riserva Perpetua offre una memoria al vino ed è il tempo dopo la sboccatura che rivela la ricchezza della sua evoluzione. Il tema della sboccatura, della lunga permanenza sui lieviti prima, del periodo di "convalescenza" (dopo l'operazione) dopo è al centro dell'affinamento dei vini della Maison Bruno Paillard.