



CHAMPAGNE

Paul Para

La famiglia Bara proviene dai villaggi di Bisseuil, Oiry e Chouilly e le sue origini risalgono al 1600. Nel 1833, Auguste François Bara, un giovane robusto e pieno di entusiasmo, arriva a Bouzy per iniziare la carriera da bottaio. Tre anni dopo, nel 1836, sposa Annonciade Robert, già proprietaria di vigneti. La Maison nasce nel 1860. All'inizio si trattava di una fattoria con scuderia, stalla, ovile e cantina, ma nel 1965 il fienile viene trasformato in pigiatoio e cantina.



Pioniere della commercializzazione del marchio eponimo, Paul Bara, padre di Chantale, è stato il primo della dinastia a vendere Champagne con il suo nome negli anni '50. Uomo di carattere e di profonde convinzioni, aveva l'abitudine di ripetere, ricorda Chantale: "bisogna conservare i campi per poter mangiare".

Nel 1975 la Maison Bara è una delle prime ad attraversare l'Atlantico per esportare i suoi vini negli Stati Uniti. Ancora oggi la Maison esporta negli Stati Uniti e sempre con lo stesso importatore. Le cuvée di Champagne Paul Bara sono inoltre presenti in cinque continenti. Nel 1980 Chantale raggiunge suo padre per assisterlo e diventa subito socia nel 1986. Sesta generazione di viticoltori, Chantale s'impegna a tramandare i valori tradizionali e artigianali che le sono stati trasmessi dalle generazioni passate.

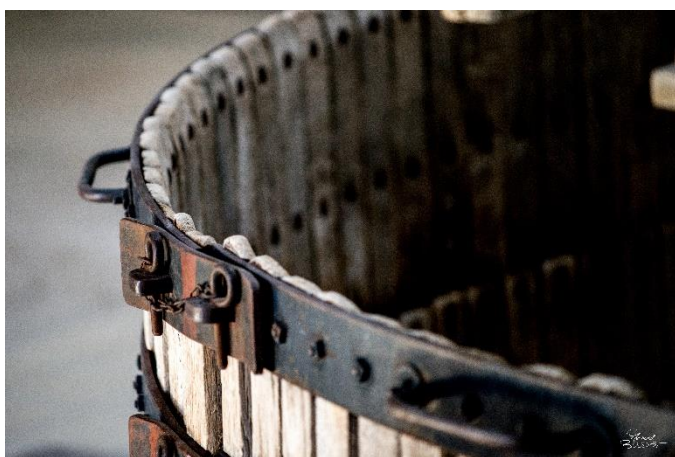
Personaggio emblematico del villaggio, come lo era suo padre, Chantale va avanti e osa. Per quattro anni è presidente del Club Trésors di Champagne. Il 2013 è un'annata importante per la Maison Paul Bara perché Chantale avvia dei grandi lavori di rinnovamento delle cantine per aumentare lo spazio e per migliorare il processo di vinificazione. Grazie al suo rigore e al suo essere esigente, Christian Forget, mastro cantiniere dal 1987, ha saputo dare ai vini Paul Bara l'eleganza e la sincerità riconosciute dai maggiori sommelier di tutto il mondo, come Philippe Faure Brac, Paolo Basso, e da numerose altre personalità del mondo dei vini. Le tante medaglie, i premi e i diplomi ottenuti in occasione dei concorsi nazionali e internazionali lo testimoniano e sono motivo di orgoglio della Maison.

Il **vigneto** Paul Bara si trova a Bouzy su un terroir classificato 100% Grand Cru di grande prestigio, nel cuore della "Montagna di Reims".

Si tratta di 11 ettari, suddivisi in 33 lotti di cui 9,5 ettari di Pinot Nero e 1,5 ettari di Chardonnay, coltivati con cura e rigore. Questi due importanti vitigni conferiscono al vino un bouquet straordinario, piccante e fruttato nonché una caratteristica unica... Offrono al mastro cantiniere ampie possibilità di delicate unioni per ottenere gli assemblaggi più sontuosi a conferma di una reputazione acquisita grazie al carattere ricco ed espressivo dei suoi famosi Pinot Neri di Bouzy. La Maison Bara, molto esigente, è sensibile a un tipo di viticoltura sostenibile. La Maison si impegna quotidianamente per migliorare le performance ambientali senza l'uso di diserbanti chimici né insetticidi e privilegiando l'inerbimento dei filari nel rispetto dei metodi ancestrali. Il credo di Chantale Bara e di Christian Forget è quello di ascoltare sempre l'ambiente che amano per preservare la biodiversità e la qualità dei terreni. Ogni fase del processo è rigorosa e svolta per consentire ai vini di esprimersi al meglio. Durante la vendemmia, come facevano già gli antenati, le uve sono raccolte a mano, grappolo per grappolo, con la massima attenzione.



La fase di **pressatura** avviene con due presse da 4.000 kg: una a piatto orizzontale in legno tradizionale dove le operazioni di sgretolamento delle vinacce avvengono manualmente e una di recente fabbricazione automatica a piatto inclinato.



Queste presse per le piccole quantità consentono il frazionamento fino agli assemblaggi, ai vitigni e ai lotti. I mosti detti "de taille" (seconda pigiatura) non entrano mai nella composizione degli champagne Bara ed è una delle peculiarità della Maison. La fermentazione alcolica viene fatta in botti di acciaio inox, a una temperatura volta a conservare tutti gli aromi del mosto.

In primavera, Chantale e Christian assemblano in modo elegante i diversi vitigni e lotti, i vini dell'annata a quelli riserva a seconda del loro gusto e delle loro emozioni per dare a ciascuna cuvée Paul

Bara uno stile e un carattere unici per creare quel gusto esclusivo e inimitabile che ha reso famosa la Maison.

L'affinamento ha sempre una durata minima di cinque/sei anni per i Millesimati e di due/tre anni per le cuvée classiche. Le bottiglie sono immagazzinate nella freschezza e oscurità delle cantine centenarie, scavate a mano dall'uomo a undici metri sotto terra, in condizioni ideali di bassa temperatura e umidità costante, in estate e inverno. Lo scopo è quello di lasciare ai vini il tempo di esprimersi appieno e di raggiungere la perfetta maturazione.

Brut Réserve



Simbolo del savoir-faire della nostra Maison, questo brut sans année (senza annata) svela una bella complessità aromatica. Una cuvée signature rappresentativa del Terroir di Bouzy.

Esame visivo: colore chiaro dai riflessi dorati. Perlage fine e persistente caratterizzato da un bel collare.

Esame olfattivo: aromi di frutti maturi e carnosi, con predominanza di susina mirabella, seguita da spezie e miele e accentuati da note di frutti canditi, bergamotto e scorze d'arancia.

Esame gustativo: fruttato e fresco, corposo e potente, sentori di pesche gialle, leggere note pepate.

Abbinamenti: ideale per l'aperitivo, o in abbinamento a capesante o gamberetti.

Uvaggio:

80 % Pinot Nero
20 % Chardonnay

Gradazione alcolica:

12.5 %

Dosaggio:

9,7 g/l

Grand Rosé



Il Grand Rosé, ricco e gustoso, svela con eleganza la vinosità dei suoi Pinot neri.

Esame visivo: colore rosa tenue, perlage persistente e fine.

Esame olfattivo: frutti rossi, dove predominano le fragoline di bosco e le ciliege, note pepate tipiche del Pinot Nero.

Esame gustativo: a continuazione dei sentori percepiti all'olfatto, note di fragole e lamponi che si sviluppano in note di pasticceria fresca con un finale di ciliege candite.

Abbinamenti: carni rosse, arrosto di manzo al foie gras, torta Tatin.

Uvaggio:

70 % Pinot Nero
18 % Chardonnay
12 % Bouzy Rouge

Gradazione alcolica:

12.5 %

Dosaggio:

9,3 g/l

Grand Millésime



Questa cuvée, prodotta solo in occasione di annate eccezionali, svela uno splendido colore giallo dai riflessi verdi e brillanti con un perlage fine.

Al naso risulta seducente e presenta note dai sentori freschi e aromi complessi. Le note agrumate si sviluppano con quelle di miele, mentre i fiori secchi si uniscono ai frutti carnosi, lasciando trapelare delle leggere note speziate.

Caratterizzato da una freschezza straordinaria, al palato si percepiscono delle affascinanti sfumature di fragole e sul finale note di fiori bianchi.

Champagne elegante, dagli aromi delicati, esplosione di finezza e leggerezza, sarà il compagno ideale per una cena raffinata tra intimi e appassionati del "Buon gusto".

Abbinamenti: branzino al burro bianco e crema di pastinaca.

Uvaggio:

90 % Pinot Nero
10 % Chardonnay

Gradazione alcolica:

12.5 %

Dosaggio:

9 g/l

Spécial Club



La cuvée Spécial Club è unica nella Champagne e viene prodotta solo in occasione di annate eccezionali. Ogni cuvée Spécial Club è sottoposta al giudizio di una giuria molto esigente di professionisti (enologi e produttori) durante due degustazioni di approvazione: una prima degustazione di vins clairs e successivamente una degustazione di champagne.

Esame visivo: colore oro dai riflessi gialli, perlage fine e delicato.

Esame olfattivo: ricco di aromi e bella freschezza.

Esame gustativo: note agrumate, mele granny. Vino molto ampio, corposo, caratterizzato da un bel equilibrio e da una freschezza persistente.

Abbinamenti: anatra ai mirtilli rossi.

Uvaggio:

70 % Pinot Nero
30 % Chardonnay

Gradazione alcolica:

12.5 %

Dosaggio:

7,7 g/l

Spécial Club Rosé



La cuvée Spécial Club è unica nella Champagne e viene prodotta solo in occasione di annate eccezionali. Ogni cuvée Spécial Club è sottoposta al giudizio di una giuria molto esigente di professionisti (enologi e produttori) durante due degustazioni di approvazione: una prima degustazione di vins clairs e successivamente una degustazione di champagne.

same visivo: bel colore rosa salmone. Perlage fine ed elegante che contrasta con la spuma bianca

Esame olfattivo: molto affascinante con predominanza di frutti rossi di bosco

Esame gustativo: estremamente fine ed elegante, caratterizzato da un perfetto equilibrio e da un bel finale fruttato

Abbinamenti: la finezza che lo caratterizza chiama un filetto di quaglia appena scottato con il suo sugo al naturale

Uvaggio:

64.5 % Pinot Nero
27.5 % Chardonnay
8 % Bouzy Rouge

Gradazione alcolica:

12.5 %

Dosaggio:

8,1 g/l

Comtesse Marie de France



Eccezionale equilibrio tra freschezza e potenza per questo champagne 100% Blanc de noirs, edizione limitata, bottiglie numerate.

Seducente con il suo colore dai riflessi dorati chiari e dal perlage delicato, questa cuvée matura al punto giusto, al naso si rivela corposa con sentori di frutti succosi come la pesca gialla e la mela matura. Successivamente si sviluppano delle note candite simili al miele e dei sentori di pasticceria che ricordano le praline e il torrone.

Il palato, ampio e dolce, accentua i piaceri percepiti al naso aggiungendo un aroma di scorze d'agrumi e sul finale un tocco leggermente pepato.

Abbinamenti: Si tratta di una cuvée ricca, corposa e generosa perfetta a tutto pasto e che si abbinerà in modo armonioso a piatti a base di pasta sfoglia o pollame alla frutta.

Uvaggio:

100 % Pinot Nero

Gradazione alcolica:

12.5 %

Dosaggio:

8,1 g/l

Annonciade



Nel 1833, Annonciade, figlia di un viticoltore di Bouzy, sposa Auguste François Bara, giovane bottaio venuto da un villaggio vicino. Jules Bara, loro figlio, fa costruire la prima cantina di Champagne Paul Bara. “In omaggio ai nostri avi abbiamo creato questa cuvée vinificata in legno”.

Esame visivo: colore dorato brillante, perlage fine e persistente.

Esame olfattivo: naso complesso che sprigiona frutti maturi, mele al burro (torta Tatin), un delicato sentore boisé con una leggera nota vanigliata.

Esame gustativo: al palato l’attacco è deciso, ampio e persistente con una magnifica nota amara sul finale.

Abbinamenti: medaglioni di vitello ai funghi porcini.

Uvaggio:

100 % Pinot Nero

Gradazione alcolica:

12.5 %

Dosaggio:

6 g/l



BOLIS
DISTRIBUZIONE

Via Bernardo da Pavia, 9/11
27100 PAVIA
Tel. 0382/302363 Fax. 0382/303341
bolis@bolisvini.com
www.bolisvini.com