Bruno Paillard veste di rovere il Blanc de Blancs Grand Cru

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Novembre 2026



Il Blanc de Blancs Grand Cru di Bruno Paillard adotta una bottiglia in vetro color rovere, dopo la Première Cuvée Extra-Brut. La scelta protegge meglio il vino dalla luce e riduce l'impronta carbonica, grazie a un vetro con almeno l'85% di materiale riciclato. Un passo che si aggiunge a oltre quarant'anni di azioni sostenibili della maison.

Dopo la Première Cuvée Extra-Brut, è ora il turno del **Blanc de Blancs Grand Cru di cambiare veste, passando a una bottiglia in vetro color rovere**.

Questo cambiamento risponde innanzitutto a esigenze qualitative ed ecologiche. La nuova bottiglia garantisce una

migliore protezione del vino dalla luce e favorisce condizioni ottimali di conservazione e affinamento.

Questa nuova tonalità rappresenta inoltre un ulteriore passo nel nostro percorso di riduzione dell'impronta carbonica, grazie all'abbandono del vetro bianco a favore di un vetro che incorpora una maggiore percentuale di materiale riciclato, risultando così più rispettoso dell'ambiente.

Un'evoluzione visibile, espressione di un impegno costante.

Perché questa nuova tonalità?

- Il vetro rappresenta da solo quasi il 15% delle emissioni di gas serra della filiera dello Champagne
- Il vetro colorato consente di integrare una quantità molto maggiore di vetro riciclato, almeno l'85%, contro il 25% per il vetro trasparente.
- Questa evoluzione consente di ridurre in modo significativo l'estrazione di materie prime naturali.

Un approccio globale

La nostra filosofia si concretizza giorno dopo giorno, in ogni scelta d'investimento, in ogni riflessione. Come un respiro, è vitale, naturale. Questa decisione si inserisce nel solco di numerose azioni intraprese da oltre 40 anni:

- **viticoltura sostenibile e rispettosa del suolo** : questo stato d'animo ha spinto Bruno Paillard, sin dall'acquisto dei suoi primi vigneti, a non utilizzare alcun diserbante in un contesto all'epoca poco sensibile a questo tema, e poi a impegnare una viticoltura che approfondisse il sistema delle radici.
- **100% energie rinnovabili** : tutta l'energia acquistata

proviene da fonti costantemente rinnovabili, gli investimenti regolari in strumenti privilegiano la riparabilità e la riduzione del consumo energetico.

- **architettura a basso consumo energetico** : isolamento della cantina moderna nel 1990 progettata per la sua efficienza energetica, costruzione del sito viticolo di Avize nel 2024 che consentirà una produzione di energia superiore al suo consumo.
- **imballaggi e confezioni riciclabili o riutilizzabili** : soluzione di riciclaggio per le bobine di imballaggio, cartoni kraft riciclabili al 100%, casse di legno e cofanetti progettati per essere riutilizzabili o riciclabili (unicità dei materiali).

Punti chiave

1. **Nuova bottiglia color rovere** per il Blanc de Blancs Grand Cru, dopo la Première Cuvée Extra-Brut.
2. **Maggiore protezione dalla luce** per favorire conservazione e affinamento del vino.
3. **Almeno l’85% di vetro riciclato** nel vetro colorato, contro il 25% del vetro trasparente.
4. **Il vetro pesa quasi il 15%** delle emissioni di gas serra della filiera dello Champagne.
5. **Oltre 40 anni di impegno** tra viticoltura sostenibile, 100% energie rinnovabili, cantine efficienti e imballaggi riciclabili.