



Champagne R. Pouillon

R. Pouillon, Champagne 1er Cru Brut Les Blanciens 2016

Premier Cru Les Blanciens 2012 er lavet på 50% Chardonnay og 50% Pinot Noir fra Mareuil sur Aÿ. En sublim fortolkning af det kalkrige terroir i Mareuil sur Aÿ. Sprød, fyldig og super intens champagne, med en lang koncentreret smag. Vinifikationen udelukkende på egetræsfade. Total produktion 2167 flasker. Dosage 0 gr.. Degorgeret 4. kvartal 2018. Druerne presses i de klassiske 4000 kg. vertikale pressere, og den alkoholiske og malolaktiske gæring finder sted på både, stål og 228 ltr. fade samt demi muids. Hele processen i kælderen sker med minimal mekanisk intervention. Ingen filtrering og kun naturlig klaring og aftapning med hjælp af tyngdekraften. ***"Equal parts Chardonnay and Pinot Noir from east and west-facing expositions of chalk and clay that harmonize with each other, the 2016 Champagne Blanchien Extra Brut was raised for 12 months in barrel and then under cork for sur latte aging. A bright yellow hue, it's gorgeous on opening, with classic, ripe notes of shortbread, floral perfume, ripe Mirabelle plum, cashew, and cherry liqueur. Full-bodied and rounded, with a refined and pillowy mousse, this fantastic wine displays power and grace, with a long, persistent spine of acidity and a core of concentration. Rich yet balanced, it should improve over the coming 5-10 years and have a wide drinking window over the coming 15 or more years. Brut Nature with zero dosage."*** Jeb Dunnuck. com - november 2023

OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Mareuil sur Aÿ

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Kalkholdigt ler

DRUER
Chardonnay, Pinot
Noir

GÆRING
Barrique og flaske

TYPE
Champagne og bobler

OM PRODUCENTEN

Champagne R. Pouillon

Vinhuset R. Pouillon har eksisteret siden 1947, hvor den nuværende ejers bedstefar Roger Pouillon valgte at lave sine egne vine fremfor at sælge druerne til de store champagnehuse. Siden har Rogers søn James Pouillon stået bag vinhuset, og han hjælper stadig den næste generation, trods han officielt er gået på pension.

R. Pouillon ledes i dag af Fabrice Pouillon, der dyrker marker i og omkring landsbyen Mutigny lige på den anden side af floden Aÿ, modsat Epernay. Fabrice råder over 6,5 ha. marker, placeret i 36 forskellige parceller, heriblandt Grand Cru Aÿ, og Grand Cru Mesnil sur Oger. Druerne fordeler sig med 3 ha. Pinot Noir, 2,5 ha. med Chardonnay og 1 ha. med Pinot Meunier

Fabrice er dedikeret til sunde og energiske vinmarker, der er fulde af liv. I 2003 begyndte han at omlægge til økologisk vinbrug, og i dag inkorporerer han også biodynamiske principper. Han anvender sprøjtning med udtræk af urter, bruger 500 og 501 behandlinger og tilføjer kun organisk gødning. Mod skadedyr anvender han feromoner for at forvirre skadelige insekter. Jorden dækkes af kvælstof-bindende planter, der pløjes i jorden af en hestetrukken plov. Fabrice er medlem af Lutte Raisonnée.

De håndplukkede druer presses i de klassiske 4000 kg. vertikale pressere, og den alkoholiske og malolaktiske gæring finder sted på både tanke af emaljerede jerntanke og ældre demi muids og barriques. Enkelte af Reserve-vinene lagrer i op til 18 mdr. på 700 ltr. fade. Hele processen i kælderen sker med minimal mekanisk intervention. Naturlig klaring og aftapning kun med hjælp af tyngdekraften, og minimal svovling af vinene.

Resultatet er vine med intens terroir karakter, modne og klare aromaer, stor

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

mineralitet og udtalt friskhed.
Champagnerne er generelt lavt doseret, med mellem 3 og 5 gr. pr. ltr.
Alle flasker er påført degorgeringstidspunkt samt oplysninger om hvilke årgange, der indgår i de forskellige cuvéeer.