



OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Mareuil sur Aÿ

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Kalkholdigt ler

DRUER
Pinot Noir, Pinot
Meunier, Chardonnay

GÆRING
Ståltank, Barriques
og flaske

TYPE
Champagne og bobler

Champagne R. Pouillon

R. Pouillon, Champagne Grande Vallée (base 21/22)

Pouillon Grande Vallée, er 65% Pinot Noir, 15% Chardonnay og 20% Meunier. En skarptskåret indgangsvin, med fylde fra Pinot Noir og en læskende mineralsk karakter i eftersmagen. 60% af vinen er champagne fra 2018 og 2019, resten er reserve vine. Druerne der er økologisk/biodynamisk dyrkede (men ikke certificerede) presses i de klassiske 4000 kg. vertikale pressere, og den alkoholiske og malolaktiske gæring finder sted på både, stål og 228 ltr. fade. Hele processen i kælderens sker med minimal mekanisk intervention. Naturlig klaring og aftapning kun med hjælp af tyngdekraften. Champagnen er meget lavt svovlet.

"Fabrice Pouillons friggjorte, biodynamiske basiscuvée gør altid en rasende god figur, og her er basen ovenikøbet domineret af den fremragende 2022-årgang. Den labre, løgskalsfarvede kulør afslører, at dette er ajourført pinot-baseret growerchampagne. Fabrice laver frem for alt saftige, veldrejede vine med suveræn tekstur og en frostklar, kalket frugt, der ikke er sovset ind i toastede toner og mandelessens, og tak for det. Her er det en pirrende frisk, frugtig energi, der driver festen. Næsen har noter af gule blomster, røde æbler, tørret abrikos, cocktailbær (ej sukkersøde) og en snert af fad. Og sågar brændenælde! Kalaset fortsætter i munden med livligt skum og cremede, små perlende bobler, der smelter i mundhulen og nærmest forlener vinen med en forjættende, læskende kvalitet, der giver lyst til mere, inden en diskret, sødmefuld bitterhed lukker festen med voksen autoritet og ro." 5 stjerner, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten "Ingefær, nedfaldsæble, citrus, brunet smør, hasselnød; knastør, kompleks og dog indbydende, ja ligefrem sexet. Champagne fra øverste hylde her." 94p. - 5 stjerner, Niels Lillelund, Jyllands-Posten "Based on 2022, with a little 2021 and perpetual reserve, the NV Champagne Grande Vallée Extra Brut is the best of what the Vallée de la Marne can produce in Fabrice's view. A medium straw hue, it's one of the "new" typical vintages, characterized by nice weather and diversity throughout the year, with good stress on the vineyard. It offers notes of apricot, red berries, orange, and grapefruit, as well as savory hay and fresh grain. Medium-bodied, yet with depth and richness, it's light on its feet and features a refined, peppery mousse with a chalky texture. A lovely entry that has a lot to offer now or through the coming 8-10 years" 93p. Jeb Dunnuck.com "Der er knald på smagen og nuancerne i denne Grande Vallée Extra Brut fra R. Pouillon. Champagnehuset, der har været i samme families eje siden slutningen af 40'erne, og med 6,5 hektar fordelt over 36 forskellige parceller, er der kvalitetsdruer med forskellige præg, der kan danne grundlag for nogle rigtig flotte sammensætninger. Her er base-Champagnen fra 2021 og 2022, og hele herligheden er sammensat af 65% Pinot Noir, 15% Chardonnay og 20% Meunier. De økologiske og delvist biodynamiske principper, vinhuset arbejder efter, medvirker til at give en Champagne, der smager enormt autentisk og udtrykfuldt, og det betyder også, at der er en vis forskel mellem aftapningerne, alt efter hvilke årgange, der udgør basen. I denne omgang er det ikke helt så elegant, som jeg husker det fra tidligere, men det er mindst ligeså intenst og kompromisløst. Det er tørt, det er fyldt med store portioner af både frugt og mineralske præg, og jeg vil nok snige mig derhen, hvor jeg vil kalde det et lille slaraffenland for Champagne-nørder, mens det bliver en temmelig kompleks oplevelse, hvis du bare gerne vil tages i hånden og lade Champagnen lede dig på vej. " 95p. Fremragende, Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu "A blend of the five villages where the Roger Pouillon house has vines, the NV Champagne Grande Vallée Extra Brut is 60% Pinot Noir, 15% Chardonnay, and the rest Meunier, with half from 2020, 15% from 2019, and the rest reserve wine, with 2 grams per liter dosage. Pouring a rich golden straw hue, the wine is fresh with aromas of savory wet stone, fresh peach, orange peel, and brothy salinity. Full-bodied, it offers a powerful structure, with a fine, lively mousse that is both creamy and energetic." 94p. Vinova.dk

VINOVA
Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

Jeb Dunnuck.com - okt. 2023 **"Jeg foretrækker faktisk den billigere Grande Vallée, som er en blanding af 2019 og 2018 samt lidt ældre reservevine gæret i træ. Druesammensætningen er primært røde druer: 65 procent pinot noir, 20 procent meunier og 15 chardonnay. Vinen, som er et glimrende køb, er fin dyb og meget saftig med en anelse funk i næsen.."** Søren Frank, dec. 2022 (5 stjerner - testens bedste køb) **95p.** Flaskehalsen om 20/21

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 Äy, modsat Epernay. Fabrice råder over 6,5 ha. marker, placeret i 36 forskellige parceller, heriblandt Grand Cru Äy, 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 tilfører 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 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 cuvées.