



## Champagne R. Pouillon

# R. Pouillon, Champagne 1er Cru Brut Les Blanciens 2018

Premier Cru Les Blanciens 2018 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. Gæring og lagring sker i 18 mdr. på neutrale egetræsfade. Druerne presses i de klassiske 4000 kg. vertikale presse. Hele processen i kælderens sker med minimal mekanisk intervention. Naturlig klaring og aftapning kun med hjælp af tyngdekraften.

***"Having spent one year in barrel and five years under cork closure, the medium straw-colored 2018 Champagne Premier Cru Les Blanciens Brut Nature is an approachable and expressive vintage for this wine. Fruity and pleasing wine without lacking concentration, it delivers notes of strawberry coulis, toasted cereal grains, floral perfume, savory toasted spice, and hints of toasted hazelnut. Medium to full-bodied, it's long and inviting, with a somewhat more subtle mousse, and its fruit shines on the palate."*** 94 p. Jeb Dunnuck.com

### 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 kælderens 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.

# VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens