



OMRÅDE

Champagne

APPELLATION

Mareuil sur Aÿ

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Kalk

GÆRING

Barrique og flaske

TYPE

Champagne og bobler

Champagne R. Pouillon

R. Pouillon, Champagne Les Chataigniers 2019

"Fra Fabrice Pouillons lieu-dit i Festigny, selvfølgelig med lerjord. 2 g dosage og gæret på egefade, degorgeret første del af 2024. Yes, Pouillons mildt oxidative stil med asturiske cidertoner passer godt til meunier. Lugter skønt af fermenteringsværkstedet på Noma, fantastisk mousse, cremet og mikroboblende, sour, salt og koreansk på en måde. Mælkesyrefermenterede ribs. Frugten er markant moden her for at virke så sød med kun 2 g dosage. Meget personlig stil, har kant, skarphed og præcision og kontroversielt billedsprog. Jeg elsker den." 94p. Udvalgt blandt testens bedste vine hos René Langdahl.com Les Châtaigniers Extra Brut, er en af Fabrice Pouillons nyeste cuvéeer, og som den eneste vin i sortimentet, baseret på 100% Pinot Meunier. Vinmarken er placeret i landsbyen Festigny på den venstre side af Marne dalen. Her er koncentrationen af ler i undergrunden stor, hvilket giver et ideelt udtryk af Pinot Meunier druen. Druerne presses i de klassiske 4000 kg. vertikale presse. Gæring og lagring sker på neutrale eg i 18 måneder. Hele processen i kælderens sker med minimal mekanisk intervention. Ingen filtrering og kun naturlig klaring og aftapning med hjælp af tyngdekraften.

OM PRODUCENTEN

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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 omkringlandsbyen 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 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 optil 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 cuvéeer.