



Champagne R. Pouillon

R. Pouillon, Champagne 1er Cru Extra Brut Terres Froides 2019

OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Mareuil sur Aÿ

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Kalkholdig ler

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Barriques og flaske

TYPE
Champagne og bobler

Les Terres Froides er Pouillons Blanc de Blancs. Vinen er fremstillet udelukkende fra husets Premier Cru marker i Tauxières i Marnedalen. Elegant, fint struktureret champagne med en meget ren og intens Chardonnay frugt. Fint touch af mineralitet tilført duften af lyse ferskner og gule stenfrugter, gør det til en oplagt aperitif champagne, og champagne til skaldyr. Druerne 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 kælderen sker med minimal mekanisk intervention. Naturlig klaring og aftapning kun med hjælp af tyngdekraften.

"Det er ikke en selvfølge, at en Blanc de Blanc-Champagne i Extra Brut-kategorien har så meget dybde og krop, som denne Les Terres Froides fra R. Pouillon....Det er en fornem og pirrende stil, der stadig har en blid mundfornemmelse og elegante bobler, der sætter prikken under udråbstegnet. Til en pris under 500 kroner er det her en Champagne, der giver dig det hele."
96 p - Flaskehalsen.nu - om 2018 årgangen

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 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens