



Champagne R. Pouillon

R. Pouillon, Champagne 1er Cru Brut Rosé de Maceration (base 21/22)

Rosé de Maceration, er som en sjældenhed i Champagne lavet hvor de røde drueskaller også udblødes sammen med mosten. (normalt tilsættes rødvin til hvidvin i champagne). Ret forenklet sagt, smager den som en første klasses Bourgogne Pinot Noir med bobler. Fantastisk flot struktur med tydelig Pinot karakter af vilde jordbær og kirsch. En af de lækreste roséer vi har smagt. 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 kælderens sker med minimal mekanisk intervention. Naturlig klaring og aftapning kun med hjælp af tyngdekraften.

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 jern 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.

OMRÅDE

Champagne

APPELLATION

Mareuil sur Äy

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Kalkholdig ler

DRUER

Pinot Noir

GÆRING

Barriques

TYPE

Champagne og bobler

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens