

OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Mareuil sur Aÿ

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Kalkholdig ler

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Barriques

TYPE
Champagne og bobler

Champagne R. Pouillon

R. Pouillon, Champagne Grand Cru Brut Les Valnons 2018

Grand Cru Les Valnons 2018 er lavet på Chardonnay druer fra Grand Cru Aÿ. Magtfuld, udfordrende og særdeles madvillig champagne med stor dybde og intensitet. Mineralsk, kalket Chardonnay karakter, med stor koncentration. Vinifikationen har udelukkende fundet sted på egetræsfade. Druerne presses i de klassiske 4000 kg. vertikale presse. Hele processen i kælderen sker med minimal mekanisk intervention. Ingen filtrering og kun naturlig klaring og aftapning kun med hjælp af tyngdekraften. ***"From the west exposition of Aÿ, the 2018 Champagne Grand Cru Ay Les Valnon Extra Brut comes from a site only planted with Chardonnay, and it's aged in larger barrels than Les Blanchiens. It's pleasingly toasty, with smoky reduction, spiced citrus, and gorgeous ripe fruit. It's complex, refined, and gorgeous. Medium to full-bodied, it stays light on its feet, transcending the wines of this estate. These are mineral-driven wines, and I strongly encourage readers to try them. This wine is showing fantastically today, but it should have another 15-20 years." 96p***. Jeb Dunnuck.com

OM PRODUCENTEN

Champagne R. Pouillon

Vinhuset R. Pouilon 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 Äy, modsat Epernay. Fabriceråder over 6,5 ha. marker, placeret i 36 forskellige parceller, heriblandt Grand CruÄy, og Grand Cru Mesnil sur Oger. Druerne fordeler sig med 3 ha. Pinot Noir, 2,5ha. 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 Raisonée.

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 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 cuvéer.