

OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Mareuil sur Aÿ

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Kalk

DRUER
Pinot Noir

GÆRING
Barrique og flaske

TYPE
Champagne og bobler

Champagne R. Pouillon

R. Pouillon, Champagne Le Montgruguet 2021

Premier Cru Le Montgruguet er nyeste skud på stammen for Fabrice Pouillon. Den store Montgruguet høj er hjemsted for nogle af de mest berømte parceller i Mareuil-sur-Aÿ. Blandt andet kan nævnes Selosses "Sous le Mont" samt det berømte "Clos de Goisses". Vinen her kommer fra bakketoppen lige over "Clos de Goisses", hvor topjorden er helt eroderet væk, og blotlægger en massiv jordbund af ren kalk. De mikroskopise parceller hedder La Croix Blanche og Varille - tilsammen udgør de "Le Montgruguet". Druerne presses i de klassiske 4000 kg. vertikale pressere, og den alkoholiske og malolaktiske gæring finder sted på både, stål og 228 ltr. fade samt demi muids. Hele processen i kælderen sker med minimal mekanisk intervention. Ingen filtrering og kun naturlig klaring og aftapning med hjælp af tyngdekraften.
"Intens vin med rygrad" 94p. 5 stjerner, Niels Lillelund, Jyllands-Posten, om årg 2019

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 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 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 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 cuvéer.