

Champagne POUILLON, extra-brut "GRANDE VALLÉE"

75cl Blanc effervescent Champagne AOC Champagne Vallée de la Marne



La note by Christian Walter 92-93/100

Travaillant dans le grand cru d'Aÿ et dans toute la Vallée de la Marne et la Montagne de Reims, Fabrice Pouillon produit des vins de terroir fins, frais, profonds et persistants sur 7,7 hectares et 42 parcelles, qu'il cultive avec beaucoup de soin et selon les principes de la biodynamie. Il utilise des composts organiques, des traitements antiparasitaires, des tisanes, des préparations telles que 500 et 501, des cultures de couverture, etc. Les raisins sont pressés dans un ancien pressoir pneumatique en bois, et le jus est fermenté dans des cuves en fer émaillé avant que les cuvées ne soient fermentées en acier inoxydable et dans des fûts de chêne plus anciens (demi-muids et barriques), où tout subit une fermentation malolactique complète. Les ajouts de soufre sont faibles, pas plus de 30 à 35 milligrammes par litre. Je n'ai pas goûté toute la gamme, mais les crus Les Valons d'Aÿ et Les Blanchiens de Mareuil, tous deux issus du millésime 2011, figurent parmi les meilleurs. Le Solera et le Chemin du Bois Méthode Fabrice Pouillon 2009 sont des champagnes inhabituels mais passionnants.

Issu des terroirs d'Aÿ et Mareuil, le vignoble de Fabrice Pouillon offre une superficie d'une 7,7 hectares et 42 parcelles. Ce vigneron produit des cuvées de plus en plus nombreuses, avec des sélections parcelaires comme les Valons ou Les Blanchiens qui font de plus en plus d'adeptes. On apprécie le style et la fraîcheur de toute la gamme, la solera se distingue cependant par une harmonie supérieure et une complexité rarement atteinte dans la gamme. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Pouillon (Vallée de la Marne, Champagne)

Le vin

Vin-emblème car le plus accessible. Il signe notre vision régionale du champagne et son nom traduit parfaitement cette marqueterie géologique qui fait l'identité de la Vallée de la Marne. Son assemblage de l'année et sa vinification traduisent notre esprit. Grande Vallée n'est ni un brut sans année, ni même l'évolution naturelle du Réserve. Non, il est tellement plus. Il est la synthèse de la philosophie à la vigne et à la cuverie du vigneron de Mareuil. Mieux, il est Fabrice !

Le NV Brut Réserve est un assemblage de 65 % de pinot noir, 20 % de pinot meunier et 15 % de chardonnay provenant de différents villages et représente jusqu'à 50 % de la production totale. Le dernier dégorgement (novembre 2017) est basé sur le millésime 2015 et comprend 40 % de vins de réserve, qui vieillissent en foudres. Le nez élégant et précis est profond, pur et crayeux, et le palais est raffiné mais intense et assez complexe, en particulier dans la finale assez longue et expressive. Il présente une très bonne concentration et une expression rafraîchissante du terroir. Il s'agit d'un excellent Brut NV. Dégusté en avril 2018. (Guide Parker, base 2015, 92/100)

The NV Brut Reserve is a blend of 65% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier and 15% Chardonnay from different villages and accounts for up to 50% of the total production. The latest disgorgement (November 2017) is based on the 2015 vintage and includes 40% of reserve wines, which age in foudres. The elegant and precise nose is deep, pure and chalky, and the palate is refined yet intense and pretty complex, especially in the quite long and expressive finish. This has very good concentration and refreshing terroir expression. This is an excellent NV Brut. Tasted April 2018. (Guide Parker, base 2015, 92/100)

La presse spécialisée en parle

Le domaine Pouillon, fondé en 1947, dispose d'un vignoble implanté à Mareuil-sur-Aÿ et Aÿ, qui s'est étendu jusqu'à la Côte des Blancs. Fabrice, petit-fils de Roger, aux manettes depuis 1999, cultive aujourd'hui les 7,7 hectares répartis en 42 parcelles et abat un gros travail au vignoble : sélections massales, compost, labour à cheval, couverts végétaux, maîtrise des rendements. Les champagnes, denses et structurés, ont beaucoup de caractère. Si quelques cuvées pourraient gagner en droiture, elles dispensent désormais davantage de fraîcheur, combinée à la vinosité habituelle. Les élevages, qui font la part belle aux fûts anciens et les essais sur d'autres contenants, semblent également plus justes. (RVF)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 92/100
- **Cépage** : 65% pinot noir, 15% chardonnay, 20% meunier
- **Terroir** : Terroirs d'Avenay, Épernay, Festigny, Mareuil, Mutigny
- **Vignoble** : Chardonnays provenant toujours du sud de Vertus
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Notre approche n'est pas de reproduire le même type d'assemblage chaque année mais plutôt de reproduire le meilleur assemblage de l'année récoltée. Vinification des vins de l'année en demi-muids, barriques et petites cuves.
- **Élevage** : Vinification des vins de réserve et vins de l'année en demi-muids, barriques et petites cuves. Mise en bouteille 9 mois après récolte, 24 mois sur lattes, dosage extra-brut 6 mois avant commercialisation.
- **Millésime** : base récolte 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 9 à 11°C