Champagne POUILLON, extra-brut 1er cru SOLERA

75 cl | Blanc effervescent | Champagne | AOC Champagne Vallée de la Marne | 1er cru



La note by Christian Walter

94-95/100

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 parcellaires comme les Valnons 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-générationnel. Avec le système de vinification par solera, vins jeunes et vins âgés se transmettent leurs caractères pour se bonifier mutuellement. Cette idée de transmission et de principe de rajeunissement perpétuel m'a plu tout de suite et Solera vit au fil d'une génération ou presque ! Tant de vins dans un seul vin ! Il est à l'image de sa vinification où tout se combine subtilement : la chaleur des coteaux légendaires de Mareuil, le froid de la craie profonde, la fraîcheur de l'affinage, l'équilibre des

fruits secs, confits et cuits, le crémeux des arômes et de la minéralité.

Le NV Brut 1er cru Solera que je décris ici rassemble tous les millésimes de 2008 à 1997 (la Solera a été créée par le père de Fabrice et le fils du fondateur Roger, James Pouillon, dans les années 1990), et est un assemblage 50/50 de chardonnay et de pinot noir. Doté d'un bouquet clair et profond qui entremêle des saveurs épicées et des arômes de fruits d'une manière très subtile et sérieuse, c'est un champagne corsé, impressionnant de complexité et de persistance, avec un goût clair et sec et une finale minérale croustillante. Bien qu'il soit déjà expressif, ce Solera solidement structuré devrait bénéficier d'un vieillissement en bouteille supplémentaire et assouplir son caractère juvénile au fil des ans. Ce champagne a été mis en bouteille en avril 2010 et dégorgé au premier trimestre 2014 avec un dosage de 5 grammes par litre. (Guide Parker, solera de 1997 à 2008, noté 94/100)

The NV Brut 1er cru Solera I am describing here assembles all the vintages from 2008 back to 1997 (the Solera was created by Fabrice's father and the founder Roger's son James Pouillon in the 1990s), and is a 50/50 Chardonnay/Pinot Noir blend. Provided with a clear and deep bouquet that intertwines spicy flavors with fruit aromas in a very subtle and serious way, this is a full-bodied, impressively complex and persistent champagne with a clear, dry taste and a crisp mineral finish. Although it is already expressive, this firmly structured Solera should benefit from further bottle age and soften its youthful character over the years. This champagne was bottled in April 2010 and disgorged in the first trimester 2014 with a dosage of 5 grams per liter. (Guide Parker, solera de 1997 à 2008, noté 94/100)

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 :** 94/100
- **Cépage :** 50% pinot noir, 50% chardonnay
- **Classification :** 1er cru
- **Terroir :** Mareuil, classé en 1er cru, craie et argiles à grande surface interne
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification :** Élevage des vins de réserve en foudre de chêne français de 75 hectolitres, vinification du millésime en cours en fûts de chêne français, et levures indigènes.
- **Elevage :** Millésimes assemblés successivement depuis 1997 jusqu’à aujourd’hui
- **Consommation :** à boire entre 2024 et 2038
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 9 à 11°C