Champagne POUILLON, extra-brut grand cru LES VALNONS 2017

75 cl Blanc effervescent Champagne AOC Champagne Vallée de la Marne Grand cru



La note by Christian Walter

95-96/100

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-audace ? D'abord parce qu'il fallait oser venir sur les terres d'Aÿ, moi qui étais le voisin de Mareuil. Ensuite parce qu'Aÿ est le fief du pinot noir et j'ai choisi le chardonnay. La suite m'a montré que ce cépage s'est acclimaté à merveille avec le lieu et le terroir. Ma découverte d'Aÿ s'est faite avec ce chardonnay, rare ici. Et ce vin est rare aussi. Quelle énergie ! Ses bulles, de minuscules billes fraîches

explosives en bouche, libèrent une telle impression saline qu'on se ressert ! À peine chambré, le vin devient floral et crémeux. À table, avec ce champagne d'une densité et d'une matière dignes des plus grands chardonnays, les frileux d'effervescents changeront d'avis !

L'Extra Brut Grand Cru Les Valnons 2011 est composé à 100 % de chardonnay issu de vignes de 40 ans situées entre Aÿ et Dizy. Il s'agit d'une exposition assez ventée, orientée à l'ouest, sur des sols très calcaires, avec seulement 40 centimètres de terre végétale. Pour ce vin, seul le jus du premier pressurage est utilisé. Entièrement fermenté et élevé pendant 18 (!) mois en fûts de chêne, le vin présente une saveur très particulière, pure et minérale, avec des arômes concentrés d'agrumes, de craie et de tabac. Frais et serré en bouche, c'est un Chardonnay très pur et minéral avec de la tension, de la poigne et une bonne longueur saline. Dégorgé en mars ; dégusté en avril 2018. (Guide Parker, millésime 2011, noté 94+/100)

The 2011 Extra Brut Grand Cru Les Valnons is 100% Chardonnay from 40-year-old vines from a place between Aÿ and Dizy. It's a pretty windy, west-facing exposition on very chalky soils, with just 40 centimeters of topsoil. For this wine, only the juice of the first pressing is used. Entirely fermented and aged for 18 (!) months in oak, the wine displays a very particular, pure and mineral flavor with concentrated citrus fruit along with chalky and tobacco aromas. Fresh and tight on the palate, it is a very pure and mineral Chardonnay with tension, grip and good, salty length. Disgorged in March; tasted April in 2018. (Guide Parker, millésime 2011, 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 :** 100% chardonnay
- **Classification :** Grand cru
- **Terroir :** Aÿ classé en grand cru, lieu-dit Les Valnons en coteau exposé à l'Ouest, sol de limon argilo-calcaire historique des coteaux de Champagne, altitude 160 mètres
- **Viticulture :** Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification :** Vinification et élevage en fûts de chêne de neufs à 10 vins, levures indigènes, bâtonnages...
- **Elevage :** Mise en bouteille 18 mois après récolte, tirage sous liège, 60 mois sur lattes, dosage extra-brut 12 mois avant commercialisation.
- **Millésime :** 2017
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2040
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 9 à 11°C