Champagne POUILLON, brut-nature 1er cru LES BLANCHIENS 2017

75 cl | Blanc effervescent | Champagne | AOC Champagne Vallée de la Marne | 1er 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-ADN ? parcelle préférée de mon père, nous avons façonné l'esprit de tous nos vins, elle leur a donné leur tempo. En goûtant ce vin, je goûte d'abord un lieu, ce versant de Mareuil grandiose et complet. Ce vin en offre une expression saisissante. C'est fascinant de le goûter aux côtés des Valnons et du Montgruguet. C'est toujours un moment fort de mes visites au domaine.

Le Brut Nature Les Blanchiens 2011 provient d'un seul vignoble à Mareuil-sur-Aÿ, une parcelle chaude et exposée au sud où le chardonnay et le pinot noir sont plantés sur de la craie avec seulement un mètre d'une fine couche d'argile. Fermenté séparément en chêne (plus neuf) avec des levures naturelles, il a vieilli pendant 18 mois avant d'être assemblé et de vieillir sous bouchon naturel jusqu'au dégorgement. Ce cru s'ouvre sur un nez intense, aromatique, assez riche mais toujours fin et élégant. Riche et intense en bouche, c'est une cuvée généreuse et élégante, d'une finesse et d'une fraîcheur d'agrumes remarquables. La finale est très longue, complexe et puissante mais élégante et fine. Dégusté en avril 2018. (Guide Parker, millésime 2011, noté 94+/100)

The 2011 Brut Nature Les Blanchiens is from a single vineyard in Mareuil-sur-Aÿ, a warm, south-facing plot with Chardonnay and Pinot Noir planted on chalk with just one meter of a thin layer of clay. Fermented separately in (more new) oak with natural yeasts, it aged for 18 months before it was blended and then aged under natural cork until the disgorgement. This cru opens with an intense, aromatic, pretty rich but still fine and elegant nose. Rich and intense on the palate, this is a generous and elegant cuvée with remarkable finesse and citrus freshness. The finish is very long, complex and powerful but elegant and fine. Tasted April 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 :** 1er cru
- **Terroir :** Mareuil-sur-Aÿ classé en 1er cru, parcelle Les Blanchiens située à mi-coteau et exposée Sud, sol d’argiles sur de la craie typique de notre région, altitude 170 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
- **Période de consommation :** à boire entre 2028 et 2040
- **Alcool :** 12,5% vol.
- **Service :** 9 à 11°C