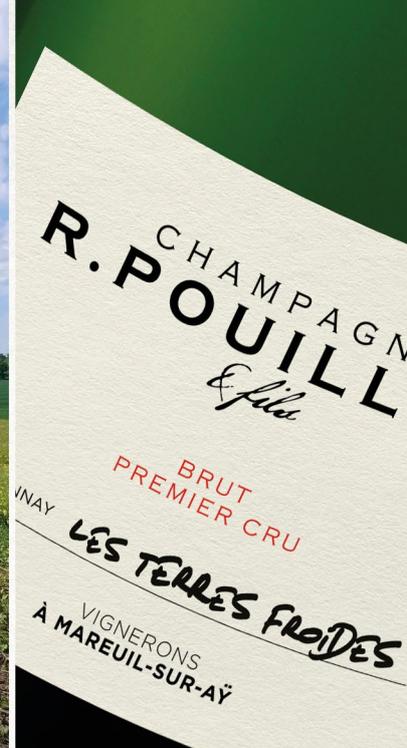


NOTRE NOUVELLE CUVÉE  
**LES TERRES FROIDES**



**LES TERRES FROIDES : NOUVELLE CUVÉE**

Nous cultivons 0,5 Ha de Chardonnays dans la montagne de Reims, sur le terroir de Tauxières. Cette parcelle, Les Fourches, est située sur un sol calcaire et exposée au Nord.

**Ces chardonnays s'expriment avec une belle fraîcheur et beaucoup d'équilibre.**

Cette parcelle est la base de notre cuvée blanc de blancs Les Terres Froides, que nous vous proposons en version brut sans année.

*Cette première édition est dosée à 3,5 g/l, soit extra-brut*  
\*la cuvée blanc de blancs n'est plus produite



**LES PARCELLAIRES**

**TENSION  
& FRUIT**

**RICHESSSE &  
PUISSANCE**



LES NOUVELLES VERSIONS DES PARCELLAIRES  
**VALNONS ET BLANCHIENS**  
SUR LE MILLÉSIME 2010

**2010 en quelques mots :**

Une floraison tardive malgré un printemps et un été particulièrement chaud et sec. De fortes pluies qui se sont abattues sur le vignoble fin août ont permis au botrytis de s'implanter dans les cépages noirs. Nos pratiques culturales maîtrisant la vigueur et la dextérité de nos vendangeurs nous ont permis de faire vendange de qualité, à partir du 14 septembre et pour une dizaines de jours.

Après 12 mois d'élevage et 5 ans de vieillissement en cave, **ces cuvées expriment parfaitement leur terroir, sur un millésime équilibré** : Tension et fruit pour les Valnons ; richesse puissance et légère oxydation pour les Blanchiens.

Notre maison a été choisie par le Festival International de la Gastronomie « Les Etoiles de Mougins » pour l'édition 2017 afin de présenter les Champagnes de terroirs à la restauration du monde entier.

A cette occasion, le jury présidé par Daniel Boulud a désigné les lauréats des concours :

**Meilleur jeune chef :** Yannis Sgard du Restaurant Lasserre à Paris

**Meilleur jeune sommelier :** Geoffrey Petitcolin de l'Oasis à Mandelieu

**Meilleur jeune pâtissier :** Pierre-Jean Quinonero du Chateau de Ferrières

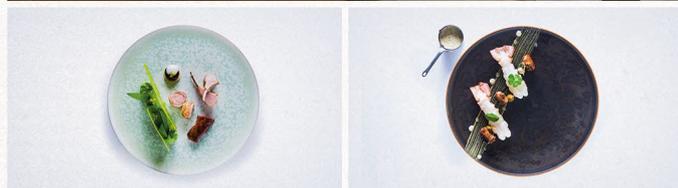
**Meilleur Barman :** Nicolas Margeot du Carry Nation à Marseille

[www.lesetoilesdemougins.com](http://www.lesetoilesdemougins.com)

[www.facebook.com/LesEtoilesDeMougins/](https://www.facebook.com/LesEtoilesDeMougins/)



## AMBASSADEURS



Crédit Photo : Julien Faure

**La cuisine de William Frachot : c'est celle d'un amoureux du terroir (escargots, jambon persillé, oeuf en Meurette par exemple pour les canapés) qui pousse le produit dans ses retranchements, veille avec délicatesse à lui donner toute sa quintessence, ose des mariages dérouterants, joue sur le contraste des températures et des textures. Le Brut Reserve est servie à la coupe cet été, profitez-en !**

*"Je vous propose de déguster la Réserve du Champagne R. Pouillon en apéritif avec le Rouget grillé, vinaigrette cassis soja. Les arômes de fruits blancs biens mûrs contrastent formidablement bien avec le cassis et l'iode du rouget."*

**Maxime, sommelier du restaurant William Frachot - Le Chapeau rouge**



### RESTAURANT WILLIAM FRACHOT

5 rue Michelet, 21000 Dijon

Tél : 03 80 50 88 88 - E-mail : [contact@chapeau-rouge.fr](mailto:contact@chapeau-rouge.fr)

[www.chapeau-rouge.fr](http://www.chapeau-rouge.fr)



## REVUE DE PRESSE



**COUP DE ♥  
DANS LE MAGAZINE  
GAULT & MILLAU**



### GUIDE TERROIR CHAMPAGNE

"J'ai raconté les histoires des vignerons pour montrer qu'une façon alternative de travailler est possible même ici où les conditions climatiques ne sont pas toujours optimales. Ici aussi le vin est fait à la vigne et commence par le respect du sol et pas par le marketing..." **Caroline Henry**

DEGUSTATIONS / VENTE UNIQUEMENT SUR RENDEZ-VOUS DU LUNDI AU SAMEDI

CHAMPAGNE  
**R. POUILLON**  
& fils



17, rue d'Ay - 51160 Mareuil-sur-Ay

Tél. 03 26 52 63 62 - Fax 03 26 59 49 83 - [contact@champagne-pouillon.com](mailto:contact@champagne-pouillon.com) - [www.champagne-pouillon.com](http://www.champagne-pouillon.com)

Création : tymeo.com - Impression : Leduq