



VENDANGES 2017

La cueillette : la clé de la réussite

L'ensemble des vignobles français a réalisé des vendanges historiquement basses. Notre domaine a été assez peu affecté par les dégâts de gel (5%). Cependant la météo estivale très pluvieuse a fortement compromis cette récolte . Le botrytis a fait son apparition dans quelques parcelles de pinot dès le 15 août, et à l'origine d'une perte de récolte non négligeable.

Notre fidèle équipe de vendangeurs a démarré la cueillette le 4 septembre . Sous le commandement de James Pouillon, ils ont réalisé une sélection méticuleuse des grappes afin de presser des raisins d'une qualité irréprochable, seuls dignes de l'appellation Champagne !

Nous avons donc finalement récolté des chardonnays d'une très grande maturité. Les pinots, qui méritaient plus d'attention, n'en sont pas moins jolis.

Les premières dégustations de vins clairs sont très satisfaisantes.



MÉTHODE FABRICE POUILLON

En 2004 Fabrice Pouillon a mis au point une technique exclusive pour vinifier son Champagne uniquement avec le sucre de ses raisins.

Nous sommes heureux de vous annoncer la sortie du Millésime 2009 de ce Champagne maintenant nommé « Méthode Fabrice Pouillon ».

Cette cuvée, de nouveau issue du terroir de Mareuil sur Aÿ, parcelle Chemin du bois, est composée de 100% Pinot Noir.

Il s'agit d'un Champagne très élégant, alliant puissance, structure et onctuosité. L'effervescence « crémeuse » laisse rapidement place à une texture sapide et fruitée.



LE GUIDE DES MEILLEURS
VINS DE FRANCE

Coup de Coeur



ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DE NOS SOLS



Pour accompagner notre démarche de respect de l'environnement et d'expression de l'identité de chaque parcelle dans nos vins, nous avons fait appel à Lydia et Claude Bourguignon, spécialistes internationaux en microbiologie des sols.

Ils ont pu constater l'enracinement profond de nos vignes (grâce à des fosses réalisées jusqu'à la roche calcaire) ainsi que la biodiversité dans nos sols . **Une étude très précise de nos sols et sous-sols permet de nous guider dans nos pratiques culturales (type de compost, utilisation de tisanes, préparations bio-dynamiques,...) afin de révéler l'expression de nos terroirs dans nos Champagnes.**



AMBASSADEUR

Originaire de Lyon, Thibault Sombardier rêve de devenir cuisinier dès son plus jeune âge. Après des études à l'Ecole Hôtelière, il travaille auprès de Chefs emblématiques comme Marc Meneau à Vézelay, Bernard Constantin à Rillieux-la-Pape ou encore, à Paris, Alain Dutournier et Yannick Alléno.

Chef rigoureux, Thibault Sombardier est extrêmement sensible aux rapports qu'il doit entretenir avec une nature à même de lui fournir l'excellence du produit. Chaque jour, Thibault Sombardier est épaulé par ses équipes de Cuisine et de Salle afin de vous recevoir au plus près des Saisons. Désormais, le Chef Sombardier se laisse guider par la Terre comme par la Mer en se laissant bercer par la fibre du Cuisinier vivant au travers de sa passion.

Le chef sommelier, Fabien Vullion vous proposera une très belle sélection de vigneron. Vous pourrez y apprécier Les Terres Froides en apéritif.



i RESTAURANT ANTOINE
10, avenue de New York, 75116 Paris
Réservations au : +33 (0)1 40 70 19 28
<http://www.antoine-paris.fr/>



MILLÉSIME 1996

MILLÉSIME D'EXCEPTION #1

Nous avons sorti quelques bouteilles de la cave familiale du millésime 1996 afin de **vous faire découvrir le grand potentiel de garde de certains millésimes en Champagne.**

* quantité très limitée – prix public 150 € TTC

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

CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils



17, rue d'Aÿ - Mareuil-sur-Aÿ - 51160 Aÿ-Champagne
Tél. 03 26 52 63 62 - Fax 03 26 59 49 83 - contact@champagne-pouillon.com - www.champagne-pouillon.com

Création: tymeo.com - Impression: Leducq