



REVUE DE PRESSE

BETTANE + DESSEAUVE 2019

"Les vins possèdent une belle profondeur". Le Guide nous attribue **2 étoiles** et une note **moyenne de 15,58/20**.



HACHETTE DES VINS 2019

2 étoiles attribuées au Réserve Brut.

1 étoile attribuée à la cuvée anti-millésime, la Soléra, 1^{er} Cru Extra-Brut est un assemblage perpétuel au "nez complexe et mûr... un palais vif en attaque, sur le citron et la mandarine, bien équilibré en richesse et acidité, à la finale longue et crayeuse."



GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2019

"Depuis plusieurs années, Fabrice Pouillon travaille sur une méthode singulière de prise de mousse (...) qui confère une identité forte à la cuvée Méthode issue de la parcelle chemin du bois."



AMBASSADEUR



COMICE

Comice est un restaurant gastronomique étoilé au Guide Michelin, situé à Paris (XVI^e), proposant une cuisine française contemporaine de pleine saison et une carte des vins axée sur des artisans vignerons.

Propriétaires Noam Gedalof et Etheliya Hananova, chef et sommelière, mari et femme, insufflent au restaurant leurs trente années d'expérience professionnelle combinées à New York, en Californie, à Montréal et à Paris.

Etheliya Hananova vous proposera une très belle carte de vignerons, vous pourrez notamment déguster notre Réserve Brut.



RESTAURANT COMICE

Déjeuner : Jeudi, vendredi & samedi - 12h30 - 13h30

Dîner : Mardi - samedi - 19h30 - 21h30

+33 (0)1 42 15 55 70

<https://comice.paris/>

bonjour@comice.paris



DEGUSTATIONS / VENTE SUR RENDEZ-VOUS

CHAMPAGNE
R. POUILLON
Et fils



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

CHAMPAGNE
R. POUILLON
Et fils

LE
JOURNAL
DES
BULLES

N°33

NOVEMBRE 2018

VENDANGES 2018

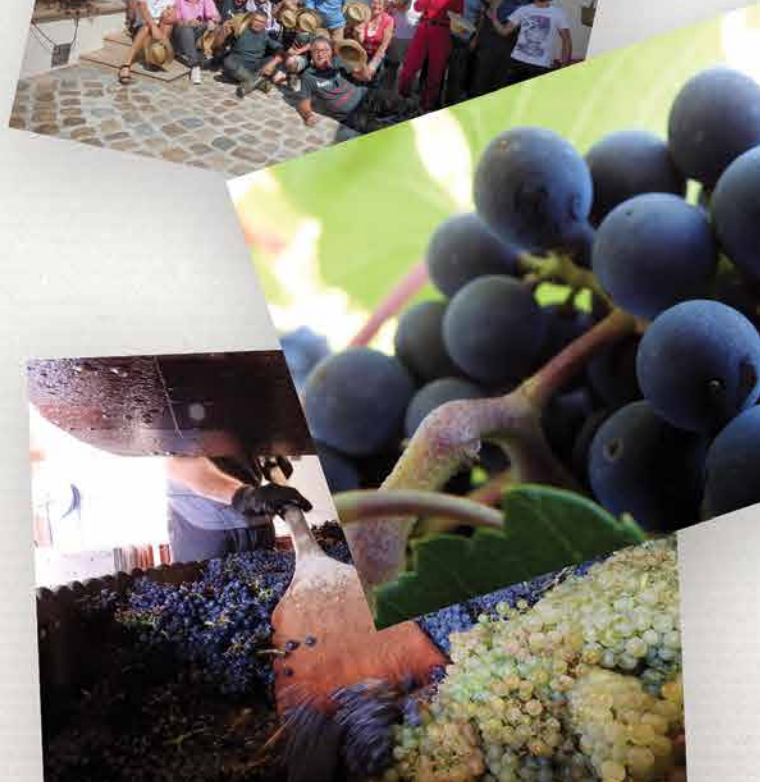
Millésime d'Exception

L'hiver exceptionnellement pluvieux, un printemps et un été exceptionnellement chauds ont permis de hâter les vendanges.

Notre fidèle équipe de vendangeurs a débuté la cueillette le jeudi 30/08/18, soit plus d'une semaine après la date officielle de début de cueillette.

Depuis plusieurs années, nous fixons la date de cueillette grâce à la dégustation des baies de raisins, en plus du contrôle sucre et acidité. Une vendange hâtive en août, la maturité se fait beaucoup plus rapidement (les journées sont plus longues, les nuits plus chaudes). Les sucres sont donc véhiculés plus rapidement et les acides « brûlés » par la chaleur. La dégustation de baie nous permet de déterminer la maturité aromatique des raisins. Stade où les éléments minéraux et aromatiques apparaissent dans les baies et les éléments végétaux disparaissent. Ce stade était atteint cette année avec des niveaux de sucres supérieurs à 11% naturel.

Peu de vignerons se souviennent d'une année comme celle-ci : une très grande maturité, une quantité importante, une vendange hâtive. 1959, 1970, 1976, 1982 sont des grands millésimes de référence, mais peu ont ces 3 caractéristiques. Nous vous confirmerons rapidement les résultats après vinification.





LE RÉSERVE BRUT



Cuvée Emblématique du Domaine

Plébiscité par les sommeliers notamment du Mas Candille (Mougins-06), Restaurant Comice (Paris-16) ou le Royal Champagne (Champillon-51), notre Réserve est l'assemblage de l'ensemble de nos terroirs, respectant les proportions de notre encépagement. Chaque année, nous nous devons de créer le meilleur assemblage de l'année, composé des vins de l'année, et d'une part variable de vins de réserve. « Carte de visite du Domaine Pouillon », elle représente environ 50% de notre production, et se doit d'être déjà d'un grand niveau qualitatif.



HACHETTE DES VINS 2019

Construite sur les noirs... sa palette aromatique révèle des notes toastées alliées aux fruits confits ; sa bouche, harmonieuse, se montre charpentée et légèrement tannique, vigoureuse et fraîche.



GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

Ces champagnes s'affirment avec puissance et grâce à des expressions mûres et solides, richement marquées d'une oxydation ménagée. En témoigne le classique brut Réserve (base 2015), aux notes confites de rhum-raisin tout en chair.



MILLÉSIME 2011

Les parcelles en tirage liège

La grande majorité des champagnes sont élevés en cave avec une capsule. Cet opercule garantit une régularité de vieillissement et permet un dégorgement plus aisé. Cependant, pour des élevages longs (+ 5 ans en cave) le tirage (mise en bouteille) avec un bouchon en liège, apporte plus d'élégance et de finesse avec une évolution aromatique plus précise et complexe. Le liège étant un matériau naturel, cette technique onéreuse demande un surcroît d'attention et de contrôle. Nous avons donc opté pour le tirage liège de nos cuvées parcelles, à partir du Millésime 2011.

Il faut remonter aux vendanges 2011, pour observer une cueillette en août. La météo très sèche du printemps, puis plus pluvieuse et fraîche au mois d'août ont fortement perturbé le cycle de la vigne.

Nos cuvées parcelles 2011 ont été mises en bouteille en 2013, après 18 mois d'élevage en fût. Le dégorgement a eu lieu au printemps 2018, après 5 années d'élevage en bouteille.

Nous vous les proposons « brut nature », c'est-à-dire sans sucre ajouté au moment du dégorgement. Prêt à être dégusté, le millésime 2011 s'exprime rapidement, avec un joli bouquet et une belle persistance en bouche.



COLLÈGE CULINAIRE



Nous sommes ravis et honorés de vous annoncer notre adhésion au Collège Culinaire de France.

Notre candidature à l'appellation « **PRODUCTEUR ARTISAN DE QUALITÉ** » **Vigneron** reconnu par le Collège Culinaire de France a été validée à l'unanimité des membres du **Comité Ethique de Sélection des Vignerons** et des chefs fondateurs et co-fondateurs.

Le Collège Culinaire de France a pour ambition de mettre en valeur notre patrimoine culinaire artisanal face à l'industrialisation de la restauration et à la standardisation des goûts.

Un producteur artisan de qualité :

- Transmet la **passion et le savoir-faire** de son métier
- Utilise des **méthodes artisanales** raisonnées de fabrication, de culture et d'élevage
- Cultive les **goûts originels et authentiques**