



CHAMPAGNE
R. POUILLON
& Fils

Chers amis,

Notre Journal des Bulles fête cette année ses vingt ans... un anniversaire commun avec celui de mes vingt ans d'exploitation au domaine. L'occasion pour moi de vous remercier pour votre fidélité, et de renouveler notre newsletter, pour vous en rendre la lecture toujours plus agréable. Je vous invite à découvrir ici nos dernières actualités, sur la vendange, sur nos dernières expérimentations mais aussi sur quelques vins proposés en édition limitée.

Je vous souhaite une bonne lecture de ce N°34 du Journal des Bulles, et vous dis à très bientôt : nous avons toujours grand plaisir à échanger avec vous que ce soit par e-mail, par courrier, par téléphone ou en vous recevant au domaine sur rendez-vous. À bientôt !

Amicalement,

Fabrice Pouillon



Vendanges 2019

En cette fin d'automne à Mareuil-sur-Ay, les qualificatifs élogieux ne manquent pas pour décrire la vendange 2019. «Prometteuse», « idéale » voire « exceptionnelle » ... la qualité des raisins a été indéniablement au rendez-vous. Et ce malgré des rendements largement diminués, du fait des dégâts de gel sur nos Chardonnay de Tauxières-Mutry (nous avons perdu 40% de la récolte sur la parcelle des Terres Froides), mais aussi d'une floraison qui s'est déroulée dans des conditions particulièrement mauvaises, avec des périodes de froid marquées, et enfin des grosses chaleurs en juillet qui ont entraîné une perte moyenne de 15% sur toutes nos parcelles.

*« Prometteuse », « idéale » voire « exceptionnelle » ...
la qualité des raisins a été indéniablement au rendez-vous.*

Fin août, la hausse des températures a entraîné une augmentation rapide du taux de sucre dans le raisin. Nous avons fait le choix d'attendre le bon moment pour la maturité aromatique et phénolique avant de lancer notre équipe de vendangeurs à la cueillette de nos raisins.

Cette année, nos vendanges se sont déroulées du 12 au 22 septembre : un départ tardif et une durée resserrée sous une météo clémente qui a mis en joie toute notre équipe. Nous avons mobilisé cinq presseurs pour assurer la qualité optimale du raisin et des jus sans discontinuité tout au long de la vendange. Et dès les premières analyses au pressoir, nous avons observé le potentiel très prometteur de cette récolte 2019, avec une moyenne de 11,7° et un pH allant de 2,9 à 3,07. Un futur grand millésime ? À suivre !



Au domaine

Observer, tester, analyser : l'expérimentation fait partie de notre quotidien, elle nous permet de travailler avec toujours plus de précision. Cette année, nous avons eu le plaisir d'accueillir dans notre pressoir à Mareuil-sur-Ay une équipe du laboratoire de la faculté d'œnologie de l'Université de Reims. L'objectif : observer notre méthode de fractionnement des raisins lors du pressurage.

L'expérimentation fait partie de notre quotidien...

Lors de la vendange, les raisins arrivent au pressoir au fur et à mesure de la cueillette. Le minimum de temps s'écoule entre la cueillette et le pressurage, pour garantir la préservation des baies. Le pressurage se fait par type de cépage et par origine : ne sont pressurés ensemble que des raisins d'un seul cépage venant d'une même et unique parcelle. C'est cette méthode de fractionnement différenciée et très précise qui a intéressé les équipes du laboratoire d'œnologie, curieuses d'analyser l'effet de la pression et de la durée de pressurage sur le raisin, en fonction du cycle que nous choisissons de lui donner pour extraire le jus en fonction de son origine. Avec ces résultats, qui ont permis d'identifier jusqu'à cinq types de jus sur un même marc (le marc est l'unité de mesure du pressurage), nous avons pu adapter la vinification de la façon la plus précise possible, en fonction du taux d'acidité des jus ou de leur turbidité.



Nos vins

Nouveauté

Les Châtaigniers

Ainsi se nomme notre nouvelle cuvée parcellaire. Son originalité tient dans son élaboration : les raisins (100% Meunier) viennent de notre vigne de Festigny, à quelques kilomètres à l'ouest de Mareuil-sur-Ay. Le nom de la cuvée est inspiré des lieux-dits où est implantée la vigne : « La Côte aux Châtaigniers » et « Dessous La Côte aux Châtaigniers ». Un élevage en barrique et un tirage sous liège lui confèrent encore plus de personnalité. Les Châtaigniers est un champagne tout en finesse et en élégance, édité à 612 exemplaires seulement cette année.

Focus

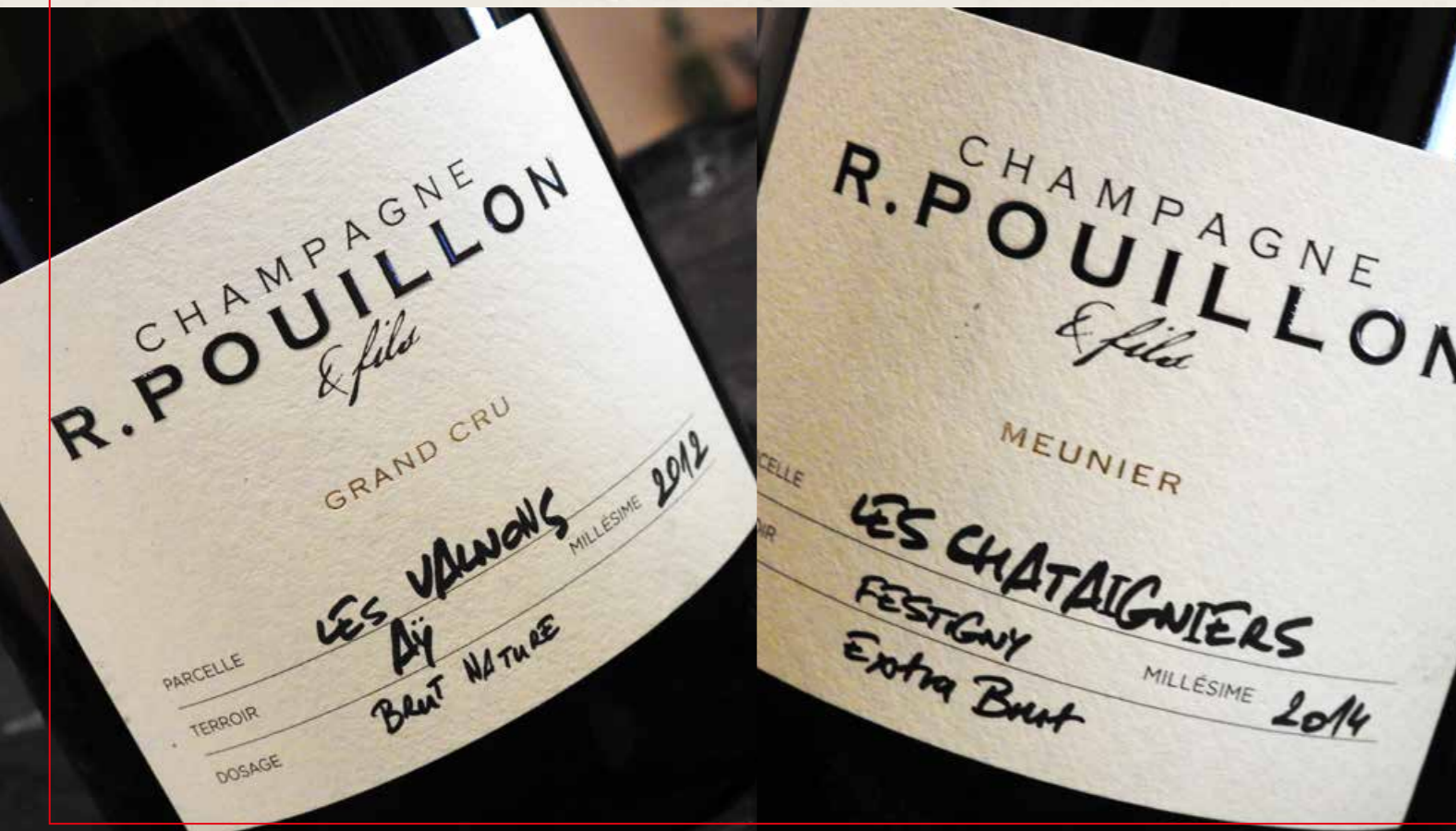
Millésime 2012

L'année 2012 nous a offert un très grand millésime... en Champagne, certains n'hésitent d'ailleurs pas à parler de millésime d'anthologie ! Partout, la vendange s'est faite en petites quantités, mais les raisins avaient une très belle concentration, offrant des vins tout en harmonie et en intensité, avec un très beau potentiel de garde. Nous vous invitons à découvrir ce millésime à travers nos deux cuvées parcellaires Les Valnons 2012 et Les Blanchiens 2012 (Brut Nature).



Nos ambassadeurs

Connaissez-vous le Royal-Champagne Hotel & Spa à Champillon ? Situé à quelques kilomètres de Mareuil-sur-Ay, ce magnifique établissement récemment rénové offre à ses visiteurs l'un des plus beaux panoramas de la région : déguster une flûte de champagne, confortablement installé sur la terrasse, en admirant la vue sur les vignes descendant vers la Marne, fait indéniablement partie des expériences à vivre en Champagne. Hôtel mais aussi restaurant étoilé, ce nouvel ambassadeur des champagnes R. Pouillon & Fils vient d'être élu « Best Hôtel in France – Reader's Choice Awards » par le magazine américain de référence Conde Nast Traveler. Une visite s'impose !





On parle de nous

« On apprécie le style et la fraîcheur
de toute la gamme »

« Dans les parcelles, les châtaigniers
sortent du lot, dans un style
délicat et sapide »

◆
BETTANE + DESSEAUVE



« Le caractère bien trempé et puissant
du pinot noir de la vallée de la Marne
structure des champagnes pleins de goût,
qui assument leur carrure vineuse »

« Coup de cœur du guide pour le Brut Nature
Premier Cru Les Blanchiens 2012 »

◆
LA REVUE DU VIN DE FRANCE



CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

CHAMPAGNE R. POUILLON & FILS

Accueil sur rendez-vous

17 rue d'Aÿ - 51160 Mareuil-sur-Aÿ

contact@champagne-pouillon.com

Tél. + 33 (0)3 26 52 63 62

Fax + 33 (0)3 26 59 49 83

