



CHAMPAGNE
R. POUILLON
& Fils

Chers amis,

Le printemps est déjà bien engagé. Un printemps qui ne ressemble à aucun autre : le confinement nous rappelle à quel point la nature est essentielle et à quel point nous dépendons d'elle. La vigne continue, et nous nous sommes adaptés au contexte pour terminer le travail des sols, la taille et le liage et pour entamer les plantations dans les conditions les plus sécurisées possible. Chaque membre de notre équipe travaille séparément des autres, en respectant les gestes barrière et les recommandations sanitaires. Nous réfléchissons actuellement à la meilleure manière d'organiser nos assemblages dans les mêmes conditions de sécurité : comment organiser ce moment de dégustation et de partage tout en restant éloignés les uns des autres ?

Malgré le contexte international très compliqué et les répercussions économiques et financières de la crise du COVID-19, ce printemps, toujours synonyme de renouveau, nous donne envie d'envisager les mois à venir avec une pointe d'optimisme. Nous aurions préféré un hiver froid et sec avec des températures négatives, il fut doux et humide, avec pour conséquence un sol difficile à pratiquer. Heureusement, aucune maladie de la vigne n'est à déplorer ! Nous restons cependant vigilants sur les éventuelles gelées de printemps.

Je suis particulièrement fier de vous présenter ici mes dernières créations : Montgruguet, champagne parcellaire issu de nos vignes en bord de Marne, et les coteaux champenois 2018, vins originaux s'il en est : Mareuil rouge «La Carrière d'Athis» et Mareuil blanc «Sur le Mont». Comme toujours, l'expérimentation et le respect de l'environnement sont au cœur de nos préoccupations, pour élaborer les meilleurs vins et champagnes qui soient. Ces nouvelles cuvées ne font pas exception à la règle !

Nous pensons enfin à nos amis restaurateurs et cavistes qui subissent la crise de plein fouet. Un grand nombre de nos ambassadeurs s'adaptent aux consignes afin de rester ouverts pour vous accueillir. En parallèle de nos publications sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram), cette newsletter nous donne l'occasion de mettre en avant trois d'entre eux, qui ont pu s'organiser pour continuer de proposer nos champagnes en adaptant leur façon de travailler.

J'espère que la lecture de nos nouvelles vous donnera envie d'en savoir plus, je vous dis donc à très bientôt !

Amicalement,
Fabrice Pouillon



Le respect de l'environnement fait partie de notre quotidien... et il ne se limite pas au travail dans les vignes ! Respect du cycle des saisons, recyclage de l'eau, limitation au maximum de notre empreinte carbone... chaque geste compte et nous pensons toujours à notre environnement dans chacune de nos actions. A ce titre, nous venons de faire le choix d'un nouveau fournisseur d'énergie électrique pour l'ensemble de nos installations. La société Energie d'Ici nous garantit de l'électricité 100% verte, renouvelable et issue des rivières françaises, ce qui nous permet d'envisager autrement notre impact sur l'environnement. Nous avons également investi dans un véhicule électrique pour nos déplacements professionnels. Autant de petits gestes qu'il nous semble important d'adopter pour tous les jours...



Nos vins

Nos dernières nouveautés :

« Montgruguet », « Carrière d'Athis » et « Sur le Mont », « Châtaigniers »

Je suis très heureux de vous présenter aujourd'hui les dernières créations parcelles du domaine : un champagne en millésime 2016 : Montgruguet, et deux coteaux champenois en millésime 2018 : Mareuil rouge La Carrière d'Athis et Mareuil blanc Sur le Mont.

Elaboré à partir de raisins de la récolte 2016, Montgruguet est issu des plus beaux terroirs de Mareuil. 100% Pinot Noir, les vignes dont sont issus les raisins qui entrent dans son élaboration poussent sur un îlot de craie, au bord de la Marne. Les raisins de la cuvée Montgruguet ont été récoltés le 22 septembre 2016. Elle sera disponible en juillet prochain.

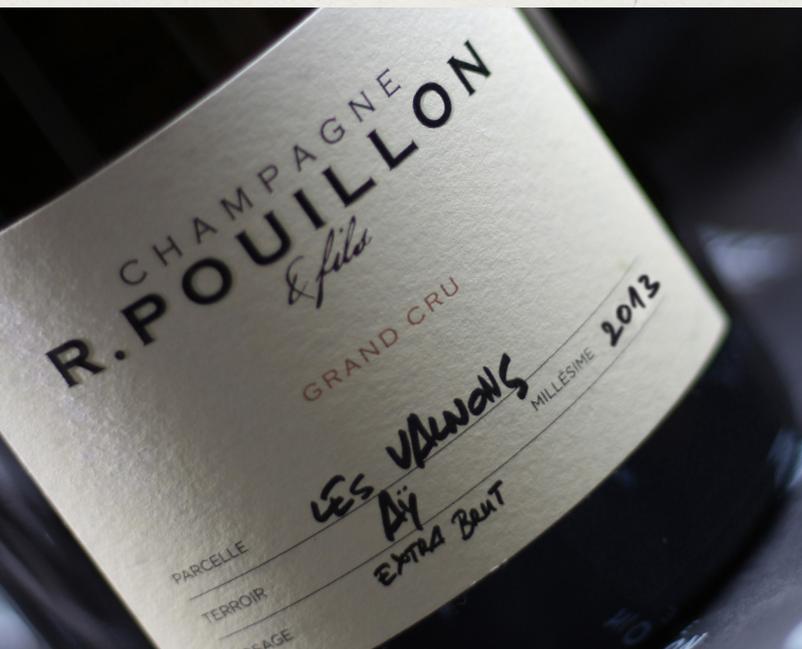
Le millésime 2018 a fourni des raisins avec de très grands niveaux de maturité. Nous avons donc fait le choix d'élaborer sur ce millésime deux nouveaux coteaux champenois. Notre traditionnel Mareuil rouge est issu de la parcelle Carrière d'Athis, un magnifique coteau calcaire exposé à l'ouest. Notre Mareuil blanc est issu du lieu-dit Sur le Mont, un très beau terroir exposé à l'est de Mareuil-sur-Ay, qui exprime un équilibre exceptionnel. Ces vins sont élaborés en très petites quantités : 650 bouteilles pour le Mareuil rouge, 310 bouteilles pour le Mareuil blanc. L'élaboration de ce dernier naît, comme à chaque fois, de mon envie de vinifier une seule barrique de vin issu d'une parcelle qui, une année, propose une expression particulièrement originale. Pourquoi ? Pour pouvoir vous présenter ce que cette parcelle, cette année-là, peut produire de très particulier. Expérimenter, innover et créer des vins « cousus main » sont les maîtres-mots de ma démarche ici encore, et je suis toujours très heureux de vos commentaires sur ces vins à caractère unique !

Enfin, vous en avez découvert le premier millésime 2014 l'année dernière. Voici notre nouveau Millésime 2015 des Châtaigniers : une parcelle de Pinot Meunier plantée en 2002 en bas de coteaux de Festigny sur sol un argilo-limoneux sur Lutécien. Cette parcelle a été récoltée le 12 septembre 2019, à 10°9 alc. et 7.9 g/l acidité.



Les Valnons et Les Blanchiens millésime 2013

Fait marquant de ce millésime 2013 : une récolte en octobre ! Cela peut paraître anecdotique mais sur les dix dernières années, 2013 est le seul millésime qui n'ait pas été récolté en septembre : nous avons eu besoin d'attendre le tout début de l'automne pour obtenir de belles maturités. Alors vendanges tardives, vendanges qualitatives ? Affirmatif. Nous vous proposons deux cuvées parcelaires de grande qualité : Les Blanchiens (Brut Nature) et Les Valnons ont une très belle expression aromatique qui n'est pas sans rappeler les caractéristiques des vins issus de grandes années millésimées comme 1983, 1988 ou encore 1998, dont la vendange avait également eu lieu plus tardivement que de coutume.



Nos ambassadeurs

Si vous souhaitez soutenir ceux, dans notre métier, pour qui le contexte actuel rend le travail encore plus compliqué, pensez aux cavistes de votre région, de votre ville ou de votre quartier. En voici trois qui nous représentent et ont mis en place une organisation leur permettant de continuer à travailler.

À PARIS

La New Cave, 33 Boulevard
Malesherbes, 75008 Paris
Tél. 01 49 24 97 02

Guillaume et Thibaut
«récompensent celles et ceux
qui ont décidé d'être confinés
ET raffinés». Leur cave est ouverte
pour le retrait des commandes
sans contact ou pour des
livraisons.

contact@lanewcave.fr

EN BOURGOGNE

La Cabotte, 24 Grande Rue,
21700 Nuits-Saint-Georges
Tél. 03 80 61 20 77

Thomas, le Chef, propose ses
mets en retrait au restaurant
La Cabotte ou en livraison
jusqu'à Beaune, les commandes
peuvent se faire par téléphone
ou SMS.

contact@lacabotte.fr

À CANNES

La Cave 1862 Wines & Spirits,
5 rue Maréchal Joffre, 06400
Cannes, Tél. 04 93 39 44 56

Hervé et Julien ont aménagé
leurs horaires pour le retrait
des commandes, qui peuvent
se faire par téléphone, SMS,
e-mail ou via Facebook.

contact@1862wines.com

Contactez-nous pour connaître votre ambassadeur le plus proche !



On parle de nous

VIGNERON

« Pour Fabrice Pouillon, chacune de ses parcelles est unique pour peu que l'on sache la faire parler. Il s'y emploie chaque jour. »

3 ÉTOILES
L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE

« Conscient de produire de grands champagnes de table, Fabrice Pouillon a noué des liens étroits avec des chefs comme Eric Pras à la Maison Lameloise, Arnaud Faye à la Chèvre d'Or ou encore Pascal Barbot à l'Astrance. »

Entreprendre

« Il a décidé de sortir de la voie classique afin de se démarquer et de valoriser sa production. »

CÔTÉ PARIS

« Sur ses terroirs de Mareuil et d'Aÿ, Fabrice Pouillon est en passe de devenir une star de la Champagne, tant les sommeliers de l'Hexagone sont fous de ses vins. »



Champagne ou crémant : BFM TV apporte un éclairage pour choisir ses bulles de fêtes de fin d'année

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

