

R.POUILLON



CHERS AMIS,

L'automne nous offre ses chaudes couleurs et permet à la vigne d'entamer son repos dans son cycle végétatif.

L'automne est également teinté du contexte inédit de santé publique et décisions gouvernementales. Nous pensons à nos ambassadeurs professionnels du monde du vin et de la gastronomie pénalisés par ces restrictions, qui réinventent leur proposition avec force, courage et créativité! Merci à vous de défendre l'Art de Vivre à la Française. Et Merci de distribuer nos Champagnes.

Chers Amis, n'hésitez pas à les soutenir, pour cela nous tenons à votre disposition leurs coordonnées.

Prenez soin de vous et de nos commerçants. Amicalement,

Fabrice Pouillon



Une vendange 2020 épique!

Avec une pleine fleur au 28/05/2020, la vendange s'annonçait déjà précoce au 30 août.

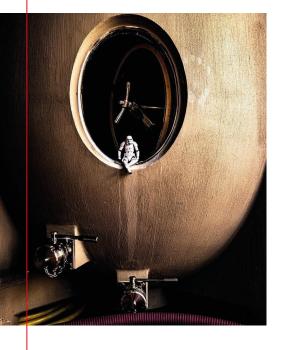


Les températures caniculaires de juin, juillet et aout ont encore accentué cette avance.

Bien que les premiers coups de sécateurs aient été donnés en Champagne au 16/08, nous avons patienté jusqu'au 26/08 pour cueillir les pinots noirs. Bien-sûr nous contrôlons le taux de sucre, mais celui-ci ayant évolué plus par l'effet de concentration dû aux fortes chaleurs, comme à notre habitude nous nous sommes basés sur la maturité phénolique et aromatique des baies de raisins. En effet la dégustation de baies nous permet de contrôler les arômes et minéraux du sol dans nos raisins. Les chardonnay qui ont habituellement une cinétique de maturation plus rapide ont été cueillis début septembre car la taille et le nombre de grappes étaient plus important.

Nos vendanges se sont déroulées sur 16 jours dans le respect strict du protocole sanitaire et la bienveillance de nos 22 cueilleurs et 5 pressureurs.





Cuve à vin en béton ovoïde

La qualité est notre maître-mot : Fabrice a opté pour un nouveau contenant pour accueillir nos Chardonnay de Tauxières.

ON PARLE DE NOUS

Nous avons l'honneur et le plaisir d'obtenir notre première étoile dans le Guide des Meilleurs Vins de France 2021 La Revue du Vin de France :

« L'identité vineuse et patinée s'affirme avec de plus en plus de finesse. Il est bon de garder des champagnes en caves. La Première étoile est méritée cette année »



R.POUILLON

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

