



CHAMPAGNE POUILLON

Pouillon wurde 1947 im Winzerort **Mareuil-sur-Aÿ im Marnetal** gegründet. Seit 2004 führt die dritte Generation in Gestalt von Fabrice Regie, der bereits nach Abschluss seines Önologie-Studiums einige Jahre zuvor begonnen hatte, tatkräftig mit anzupacken.

Aktuell bearbeitet Fabrice 36 Parzellen auf rund 6,5ha: 3,5ha in Mareuil-sur-Aÿ, einen halben in Aÿ, einen weiteren halben in Mutigny, Avenay und Tauxières. Die restlichen beiden verteilen sich auf Festigny und Epernay.

Fabrice legte von Beginn an größten Wert auf die Optimierung der Weinbergsarbeit, de facto arbeitet er **biologisch**, auch wenn eine offizielle Zertifizierung nicht angestrebt wird. Alle Flächen werden teils **mit Hilfe von Pferden gepflügt**,





CHAMPAGNE CHARACTERS

alle ausgebrachten Dünger, sowie der gesamte Pflanzenschutz sind biologisch.

Zusätzlich kommen seit Jahren einige **biodynamische Präparate** zum Einsatz.

Die meisten Parzellen werden separat gelesen, anschließend mittels einer traditionellen 4000kg-Pressen **schonend verarbeitet**. Die Gärung der Grundweine erfolgt teilweise in **Barriques**, großen Fudern oder im **Emailletank**.

Die Reserveweine reifen in Barriques oder größeren Fässern, daneben wird als Basis der Cuvée „Solera“ eine perpetuelle Reserve aus inzwischen 16 Jahrgängen gehalten. Alle Weine durchlaufen den biologischen Säureabbau.

Die Champagner von Pouillon sind **körperreich, texturreich enorm dicht** und geprägt von **reifer Frucht**, ohne jedoch Finesse vermissen zu lassen.

FACTS: R.M., Mareuil sur Ay, 6.5ha, 60.000 Fl./Jr.



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Grande Vallée Methode Fabrice Pouillon

65% Pinot Noir
20% Pinot Meunier
15% Chardonnay
Dosage: 2g/l
Mit Reservewein Anteil
Ausbau im Holz
Zucker und Hefe nur
von Trauben

Rosé

100% Pinot Noir
Dosage: 5g/l
Rosé de macération
Mazeration: 12 st.
Ausbau zum Teil im
Holz

Les Terres Froides

100% Chardonnay von
Premier Cru Tauxières-
Mutry
Dosage: 5g/l
In Eichenfässern, Tanks
& Amphoren
ausgebaut



Les Chataigniers Millésime

100% Pinot Meunier
Dosage: 2g/l
12 Monate im
Eichenfass gereift
Einzellage: Les
Chataigniers Festigny

Solera

50% Chardonnay
50% Pinot Noir
Dosage: 3g/l
Einzellage: Mareuil
sur Äy
Ausbau im Holz

Les Blanchiens Millésime

50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Dosage: 0g/l
5 Jahre Flaschenreife
Rebsorten getrennt in
Eichenfässern 12
Monate ausgebaut



Les Valnons Millésime

100% Chardonnay

Dosage: 2g/l

Ausbau im Holz für 12
Monate

5 Jahre Flaschenreife

Parcelle « Les Valnons

» Aÿ Grand Cru

Chemin du Bois Millésime

100% Pinot Noir

Einzellage "Chemin du
Bois" in Mareuil-sur-Aÿ