



## 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 **Emailetank**. 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