



# LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

## Champagne POUILLON, extra-brut 1er cru ROSÉ

75 cl   Rosé effervescent   Champagne   AOC Champagne Vallée de la Marne   1er cru



## La note Le Meilleur Du Vin 92-93/100

Travaillant dans le grand cru d'Aÿ et dans toute la Vallée de la Marne et la Montagne de Reims, Fabrice Pouillon produit des vins de terroir fins, frais, profonds et persistants sur 7,7 hectares et 42 parcelles, qu'il cultive avec beaucoup de soin et selon les principes de la biodynamie. Il utilise des composts organiques, des traitements antiparasitaires, des tisanes, des préparations telles que 500 et 501, des cultures de couverture, etc. Les raisins sont pressés dans un ancien pressoir pneumatique en bois, et le jus est fermenté dans des cuves en fer émaillé avant que les cuvées ne soient fermentées en acier inoxydable et dans des fûts de chêne plus anciens (demi-muids et barriques), où tout subit une fermentation malolactique complète. Les ajouts de soufre sont faibles, pas plus de 30 à 35 milligrammes par litre. Je n'ai pas goûté toute la gamme, mais les crus Les Valons d'Aÿ et Les Blanchiens de Mareuil, tous deux issus du millésime 2011, figurent parmi les meilleurs. Le Solera et le Chemin du Bois Méthode Fabrice Pouillon 2009 sont des champagnes inhabituels mais passionnants.

Issu des terroirs d'Aÿ et Mareuil, le vignoble de Fabrice Pouillon offre une superficie d'une 7,7 hectares et 42 parcelles. Ce vigneron produit des cuvées de plus en plus nombreuses, avec des sélections parcellaires comme les Valons ou Les Blanchiens qui font de plus en plus d'adeptes. On apprécie le style et la fraîcheur de toute la gamme, la solera se distingue cependant par une harmonie supérieure et une complexité rarement atteinte dans la gamme. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Pouillon (Vallée de la Marne, Champagne)

### Le vin

Vin-rebelle car je refusais catégoriquement d'assembler des vins de couleurs différentes pour faire un vin d'une autre couleur ! Alors j'ai construit mon rosé pour en faire un vin de lieu à partir d'une légère infusion car je le voulais accessible, fin et gourmand. Un rosé de macération si intense avec cette couleur,

ce juteux et cette gourmandise assumés. Pour moi, c'est un engagement fort et un vrai signe distinctif. L'émotion passe d'une gorgée à une autre !

## La presse spécialisée en parle

Le domaine Pouillon, fondé en 1947, dispose d'un vignoble implanté à Mareuil-sur-Aÿ et Aÿ, qui s'est étendu jusqu'à la Côte des Blancs. Fabrice, petit-fils de Roger, aux manettes depuis 1999, cultive aujourd'hui les 7,7 hectares répartis en 42 parcelles et abat un gros travail au vignoble : sélections massales, compost, labour à cheval, couverts végétaux, maîtrise des rendements. Les champagnes, denses et structurés, ont beaucoup de caractère. Si quelques cuvées pourraient gagner en droiture, elles dispensent désormais davantage de fraîcheur, combinée à la vinosité habituelle. Les élevages, qui font la part belle aux fûts anciens et les essais sur d'autres contenants, semblent également plus justes. (RVF)

## Caractéristiques

- **note guide Parker** : 92/100
- **Cépage** : 100% pinot noir
- **Appellation principale** : Premiers et Grands Crus de Champagne
- **Classification** : 1er cru
- **Terroir** : Mareuil, classé en 1er cru, craie et argiles à grande surface interne
- **Viticulture** : Biologique (certifiée), et pratiques biodynamiques
- **Vinification** : Réalisé entre les vins de l'année macération de 12 heures des raisins récoltés à grande maturité, en cuves et fûts de chêne français, infusion de raisins, exprimant toute la finesse et le fruit de ce terroir.
- **Elevage** : Élevage des vins de réserve en fûts de chêne français. Mise en bouteille 9 mois après récolte, 24 mois sur lattes, dosage brut 6 mois avant commercialisation.
- **Millésime** : base récolte 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2032
- **Alcool** : 12,5% vol.
- **Service** : 9 à 11°C