Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

R. POUILLON
Le Montgruguet
Extra Brut AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	**R. Pouillon**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	60`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Dies ist der dritte Jahrgang dieses neuen Einzellagen-Champagners von Fabrice Pouillon. Der Hügel, mit der Namensgebenden Andachtsstätte „Notre Dame du Gruguet“, bietet nicht nur einen wunderbaren Ausblick ins Valée de la Marne, er ist auch so etwas wie eine Kreideinsel am Ufer der Marne und bietet ein spezielles Terroir. Die Trauben stammen aus vier Parzellen: „Les Varilles“, „Les Marolles“, „Les Croix Blanches“ und „Sente de Demoiselles“. Ausgebaut wird der Grundwein komplett in gebrauchten Eichenfässern. In der Nase zeigen sich Aromen von frischen Himbeeren, Weichseln und saftigem roten Apfel, dazu etwas Lakritze, unterlegt mit Noten von getoasteter Brioche und gerösteten Nüssen. Am Gaumen fein und elegant, dabei vielschichtig, mit gutem Druck und schöner, knackiger Frische.

Empfehlung

Ein eleganter Apéro-Champagner mit Anspruch, jedoch auch ein vielseitiger Speisenbegleiter, etwa zu Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Pinienkernen, Wildterrine mit Cumberland Sauce, aber natürlich auch zu verschiedenen Fischgerichten und Meeresfrüchten, sowie Geflügel.

Produzent

Sechseinhalb Hektar umfasst der, auch heute noch nach seinem Grossvater benannte Betrieb von Fabrice Pouillon, verteilt auf 36 Parzellen mit jeweils ganz bestimmten Merkmalen. Mein Großvater Roger gründete 1947 Champagne R. Pouillon, und mein Vater James leistete unglaubliche Arbeit bei der Entwicklung der Domaine. Nun bin ich stolz darauf, diese Verantwortung zu übernehmen, stolz auf dieses Zeichen, das in der Erde hinterlassen wurde, stolz darauf,

Weine nach meinem eigenen Image zu kreieren und sie mit Menschen zu teilen, die sie lieben. - Eine Rebe mitsamt ihren in die Tiefe ragenden Wurzeln, stilisiert als Fingerabdruck, ein Symbol das jede Flasche ziert: - Passender könnte Fabrice sein Credo sinnbildlich wohl nicht ausdrücken. Regelmäßige Bearbeitung der Böden, Erhalt des jeweiligen Ökosystems jeder Parzelle, Verwendung von eigenem, natürlich-landwirtschaftlichem Kompost, Fabrice ist überzeugt: Die größten Weine sind geformt im Weinberg, lebende Weine können nur von lebenden Böden kommen. So ist der Respekt für die biologischen Rhythmen der Reben, ein kurzes Beschneiden und eingeschränkte Erträge, eine Selbstverständlichkeit im Ziel, in den Trauben ein Maximum der Mineralien des Terroirs zu erhalten. Entsprechend werden diese dann erst geerntet, wenn sie ihre volle aromatische Reife erreicht haben, in dem entscheidenden Moment, wenn alle mineralischen Elemente - die Bausteine der Aromen - vom Terroir in die Trauben übergegangen sind. Auch im Keller werden die Grundweine, je nach Terroir, entweder in Eichenfässern, grossen Terrakotta-Behältnissen oder Emaille Tanks ausgebaut um ihren besten Ausdruck zu erreichen. Fabrice erörtert: Wir sind Handwerker und verfolgen täglich unsere Vision des idealen Champagners. Champagner, den wir lieben und der Welt präsentieren wollen. Ein großartiger Wein beginnt im Weinberg, aber es ist an uns zu bestimmen, wie wir den Trauben eine Stimme geben werden. Wir haben mit Begeisterung diesen Stimmen gelauscht und können eine Konversation mit diesen nur wärmstens empfehlen.