Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

R. POUILLON
Grande Vallée (deg. 25)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**R. Pouillon**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	60`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	9-11°

Ein Champagner, der Charakter und Eleganz vereint. Komponiert aus 65% Pinot Noir, 20% Meunier und 15% Chardonnay von Lagen aus Mareuil, Mutigny, Avenay, Épernay und Festigny. Cuvéetiert aus 70% 2022, 10% 2021 und 20% Reserve Weinen, ausgebaut in gebrauchten Fässern. Es wird kein Fremdzucker zugefügt, sondern Fabrice verwendet sowohl für die Tirage, als auch für die Dosage ausschliesslich den fruchteigenen Zucker („M.F.P.“ für METHODE FABRICE POUILLON). In der Nase zeigen sich Aromen von Weinbergpfirsichen, Quitten Gelee, roten Beeren und Apfel-Birnen Tarte, dazu etwas Akazienhonig und feine Nuss Noten. Am Gaumen recht komplex, dabei rund und ausgewogen, mit schöner Frische, Würze und guter Stoffigkeit.

Empfehlung

Mit seiner harmonischen und trink animierenden Art, ist er der ideale Apéro-Champagner mit Anspruch, perfekt etwa zu Austern oder Lachs-Brötchen. Man kann aber einfach auch gut ein paar Schinkengipfeli oder ein Stück würzige "Quiche Lorraine" reichen. Wunderbar ausserdem zu verschiedenen Vorspeisen und leichten Fischgerichten.

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.