

**R. POUILLON**  
**Chemin du Bois Methode F. Pouillon**  
**Brut AC Champagne AC**



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>R. Pouillon</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	60'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein aussergewöhnlicher Champagner. Reinsortig aus Pinot Noir, von Trauben der namensgebenden Einzellage in der 1er Cru-Gemeinde «Mareuil sur Aÿ». Seine Besonderheit liegt in seinem Produktionsprozess. Die Fermentation wird in gebrauchten Barriques ausgeführt, auf Schwefelzugabe wird komplett verzichtet und die zweite Gärung erfolgt ausschliesslich mit dem traubeneigenen Zucker und den natürlichen Hefen. Auch auf eine Dosage wird verzichtet. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von reifen roten Beeren, süssen Äpfeln, Weinbergpflirsich und Mirabellentarte, dazu Noten von Honig, Haselnuss und Butterbrioche, fein unterlegt mit blumigen Tönen. Am Gaumen komplex, mit Druck, Tiefe und einer animierenden Frische, dabei aber elegant und rund, mit toller Balance und Länge.

### **Empfehlung**

---

Ein edler Speisenbegleiter zu Fisch und Krustentieren, etwa Seeteufelmedaillons mit Orangen-Safran Sauce oder Hummer mit feiner Tomaten Hollandaise, aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

### **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.