

CHAMPAGNE
R. POUILLON
& fils

ALLOCATIONS 2025
LE CARNET DES VINS





NOS VENDANGES

SORTIES DE NOS CAVES

2018

Des conditions climatiques globales favorables à la vigne qui se clôturent avec un été "caniculaire". Celles-ci ont permis de produire un millésime d'un état sanitaire exceptionnel et très hâtif. Début de cueillette le 30 août au domaine, avec le transport réfrigéré des raisins pour la première année, afin de conserver la qualité de nos raisins. Quantité et qualité sont au rendez-vous, avec des teneurs en sucre élevées pour obtenir une très belle maturité aromatique.

2020

Encore une vendange qui démarre en Août ! Après un hiver pluvieux, un printemps sec c'est un été contrasté, qui permet une maturation sans encombre. Après une avance du cycle végétative importante, la véraison débute très vite fin juillet pour ensuite reprendre un rythme plus habituel. Premier coup de sécateur le 26 août, et pour se terminer le 11 septembre, afin de suivre l'évolution de chacune de nos parcelles. Les moûts sont très équilibrés, avec mention particulière pour les cépages noirs.

2021

Automne/Hiver pluvieux, printemps froid et été diluviens Après 3 millésimes considérés chauds, 2021 fût marqué par de nombreux aléas climatiques ce qui a fortement impacté les rendements. Avec plus de 60% de pertes, il s'agit des plus bas de nos rendements depuis 30 ans, principalement à cause des dégâts de gel et mildiou.

La cueillette a démarré le 18 septembre. Les jus sont de grande qualité, avec une très belle concentration aromatique sans manquer de fraîcheur.



GRANDE VALLÉE

EXTRA-BRUT

DE NOUS...

« Notre **vin-emblème** car le plus accessible. Il signe notre vision régionale du champagne et son nom traduit parfaitement cette marquetterie géologique qui fait l'identité de la Vallée de la Marne. Son assemblage de l'année et sa vinification traduisent notre esprit. »

... À VOUS

« Grande Vallée n'est ni un brut sans année, ni même l'évolution naturelle du Réserve. Non, il est tellement plus. Il est la synthèse de la philosophie à la vigne et à la cuverie du vigneron de Mareuil. Mieux, il est Fabrice ! »

Alberto Lupetti, Grandi Champagne, à Rome.

TERRITOIRE & TERROIRS

Avenay / Épernay / Festigny / Mareuil / Mutigny.

CÉPAGES

65% pinot noir + 15% chardonnay + 20% Meunier.

ASSEMBLAGE

Réalisé entre les vins de l'année et les vins de réserve. Notre approche n'est pas de reproduire le même type d'assemblage chaque année mais plutôt de reproduire le meilleur assemblage de l'année récoltée.

70% 2022 + 20% 2021 + 10% Réserve perpétuelle

DOSAGE

Extra-Brut 2gr/l

VINIFICATION DES VINS DE L'ANNÉE

Demi-muids, barriques et petites cuves.

Méthode exclusive sans ajout de sucre. M.F.P

ÉLEVAGE DES VINS DE RÉSERVE

Fûts et foudres de chêne français.

MISE EN BOUTEILLE

Avril 2023

DEGORGEMENT

3°T 2024

DISPONIBILITÉ

31750 bouteilles



ROSÉ

PREMIER CRU, BRUT

DE NOUS...

« Notre 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. »

... À VOUS

« 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 ! »

Marie-Dominique Bradford, MW fondatrice de Trois Fois Vin et Box de Vins, caviste à Paris.

TERRITOIRE & TERROIRS

Mareuil, classé en Premier Cru.
Craie et argiles à grande surface interne.

CÉPAGE

100% pinot noir.

ASSEMBLAGE

Une petite part de la **macération** est conservée en fûts afin d'être assemblée à celle de l'année suivante.

80% vendange 2022 + 20% 2021

DOSAGE

Extra Brut 4 gr/l

VINIFICATION DES 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.

ÉLEVAGE DES VINS DE RÉSERVE

Fûts de chêne français.

Méthode exclusive sans ajout de sucre. M.F.P

MISE EN BOUTEILLE

Avril 2023

DEGORGEMENT

3° T 2024

DISPONIBILITÉ

3715 bouteilles



SOLERA

PREMIER CRU, EXTRA-BRUT

DE NOUS...

« Notre **vin-générationnel**. Avec le système de vinification par solera, vins jeunes et vins âgés se transmettent leurs caractères pour se bonifier mutuellement. Cette idée de transmission et de principe de rajeunissement perpétuel m'a plu tout de suite et Solera vit au fil d'une génération ou presque ! »

... À VOUS

« Tant de vins dans un seul vin ! Il est à l'image de sa vinification où tout se combine subtilement : la chaleur des coteaux légendaires de Mareuil, le froid de la craie profonde, la fraîcheur de l'affinage, l'équilibre des fruits secs, confits et cuits, le crémeux des arômes et de la minéralité. » *Miloš Danihelka, L'Fleur Bar à Prague.*

TERRITOIRE & TERROIRS

Mareuil-sur-Ây, classé en Premier Cru.
Craie et argiles à grande surface interne.

CÉPAGES

50% pinot noir + 50% chardonnay.

ASSEMBLAGE

**Millésimes assemblés successivement
depuis 1997 jusqu'à 2019**

DOSAGE

Extra-Brut 4gr / l

VINIFICATION DU MILLÉSIME EN COURS

Fûts de chêne français / levures indigènes.

ÉLEVAGE DES VINS DE RÉSERVE

Foudre de chêne français de 75 hectolitres.

Méthode exclusive sans ajout de sucre. M.F.P

MISE EN BOUTEILLE

07/2021

DEGORGEMENT

10/2023

DISPONIBILITÉ

4687 bouteilles



LE MONTGRUGUET

PREMIER CRU, EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

DE NOUS...

« Notre vin-paysage car il naît d'un point de vue exceptionnel, d'un paysage à 360° sur les 3 vignobles champenois. Sur cette excoissance unique de craie affleurante tout près de la Marne. Comment ne pas choisir ici les pinots noirs élégantissimes pour en faire un vin à part ? »

... À VOUS

« Je regarde Le Montgruguet comme dans une famille où un bébé vient l'agrandir. Et forcément, je le compare avec ses frères, il leur ressemble mais avec quelque chose de différent, chaque année plus visible. Je vois grandir ce vin venu d'un terroir spectaculaire, avec cette expression très spéciale du pinot noir qui le fait passer de l'essence de la craie brute à une texture et une sophistication uniques. J'ai hâte de le voir grandir ! »

Craig Perman, Perman Wine Selections, à Chicago.

TERRITOIRE & TERROIRS

Mareuil-sur-Ây à l'Est, classé en Premier Cru.
Îlot de craie au bord du canal et de la Marne. Altitude 120 mètres.

CÉPAGE

100% pinot noir.

MILLÉSIME

2021

DOSAGE

Extra-Brut

VINIFICATION

Fûts de chêne de neuf à 10 vins /
levures indigènes / bâtonnage.

Méthode exclusive sans ajout de sucre M.F.P

MISE EN BOUTEILLE

04/2022

DEGORGEMENT

1er trimestre 2025

DISPONIBILITÉ

2836 bouteilles et 96 magnums



LES CHÂTAIGNIERS

PARCELLAIRE, EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

DE NOUS...

« Notre vin **contre-culture** ! Le meunier n'était pas dans notre tradition familiale. Mais je me suis pris au jeu de ce cépage, j'ai appris à le connaître et mon challenge s'est posé ainsi : le meunier est tout sauf simple à travailler mais raison de plus pour en faire un grand vin. »

... À VOUS

Ce vin me rappelle les longues promenades hivernales quand l'air est vif et après le retour à la maison pleine de l'odeur du feu de bois chaud et du crumble de mon mari, aux pommes et aux mûres, qui sort du four. C'est un vin câlin dont nous avons tous besoin et qui fait tellement du bien ! »

Sandia Chang, sommelier Bubbleshop, à Londres.

TERRITOIRE & TERROIRS

Festigny, terroir de la Vallée du Flagot dans la Vallée de la Marne.

Parcelle du lieu-dit Le Bois des Châtaigniers. Altitude 150 mètres.

Sol argileux sur un sous-sol du Lutétien.

Calcaire recouvert d'argile.

CÉPAGE

100% Meunier.

MILLESIME

2020

DOSAGE

Extra-Brut

VINIFICATION

Fûts de chêne de neuf à 10 vins / levures indigènes / bâtonnage.

Méthode exclusive sans ajout de sucre M.F.P

MISE EN BOUTEILLE

02/2022

Tirage sous liège.

DEGORGEMENT

1er trimestre 2025

DISPONIBILITÉ

1524 bouteilles et 24 magnums



LES BLANCHIENS

PARCELLAIRE, PREMIER CRU, BRUT NATURE, MILLÉSIMÉ

DE NOUS...

« Notre **vin-ADN**. De cette parcelle préférée de mon père, nous avons façonné l'esprit de tous nos vins, elle leur a donné leur tempo. »

... À VOUS

« En goûtant ce vin, je goûte d'abord un lieu, ce versant de Mareuil grandiose et complet. Ce vin en offre une expression saisissante. C'est fascinant de le goûter aux côtés des Valnons et du Montgruguet. C'est toujours un moment fort de mes visites au domaine. »

Peter Liem, auteur de Champagne : The Essential Guide to the Wines, Producers, and Terroirs of the Iconic Region, Angleterre.

TERRITOIRE & TERROIRS

Mareuil-sur-Aÿ classé en Premier Cru.

Parcelle Les Blanchiens située à mi-coteau et exposée Sud.

Sol d'argiles sur de la craie typique de notre région.

Altitude 170 mètres.

CÉPAGES ET ASSEMBLAGE

50% chardonnay et 50% pinot noir.

MILLESIME

2018

DOSAGE

Brut Nature

VINIFICATION

Par cépages séparés.

Fûts de chêne de neufs à 10 vins / levures indigènes / bâtonnage.

MISE EN BOUTEILLE

09/2019

Tirage sous liège.

DÉGORGEMENT

11/2024

DISPONIBILITÉ

2665 bouteilles et 120 magnums



LES VALNONS

PARCELLAIRE, GRAND CRU, EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

DE NOUS...

« Notre **vin-audace**. D'abord parce qu'il fallait oser venir sur les terres d'Aÿ, moi qui étais le voisin de Mareuil. Ensuite parce qu'Aÿ est le fief du pinot noir et j'ai choisi le chardonnay. La suite m'a montré que ce cépage s'est acclimaté à merveille avec le lieu et le terroir. »

... À VOUS

« Ma découverte d'Aÿ s'est faite avec ce chardonnay, rare ici. Et ce vin est rare aussi. Quelle énergie ! Ses bulles, de minuscules billes fraîches explosives en bouche, libèrent une telle impression saline qu'on se ressert ! À peine chambré, le vin devient floral et crémeux. À table, avec ce champagne d'une densité et d'une matière dignes des plus grands chardonnays, les frileux d'effervescents changeront d'avis ! »

Gineste Anthony, Sommelier, La Table du Square à Beaune.

TERRITOIRE & TERROIRS

Aÿ classé en Grand Cru.

Lieu-dit Les Valnons en coteau exposé à l'Ouest.

Sol de limon argilo-calcaire historique des coteaux de Champagne.

Altitude 160 mètres.

CÉPAGE

100% chardonnay, peu commun à Aÿ

MILLÉSIME

2018

DOSAGE

Extra-Brut 2gr/l

VINIFICATION

Fûts de chêne de neuf à 10 vins /
levures indigènes / bâtonnage.

MISE EN BOUTEILLE

09/2019

Tirage sous liège

DEGORGEMENT

11/2024

DISPONIBILITÉ

1945 bouteilles et 80 magnums



CHEMIN DU BOIS

MÉTHODE FABRICE POUILLON, PARCELLAIRE, PREMIER CRU,
EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

DE NOUS...

« Notre **vin-racine** tellement de choses ont démarré de cette parcelle. D'abord, parce qu'elle est l'une des plus anciennes sélections massales de la Champagne. Ensuite et surtout parce qu'elle m'a donné l'idée de ma "Méthode Fabrice Pouillon" qui signe aujourd'hui toutes mes cuvées. »

... À VOUS

« Chemin du Bois vous emporte vers une odyssée sensorielle et profonde. C'est une immersion totale dans le brioché, l'aérien, le crémeux. On pénètre à la fois dans un verger et un champ de fleurs, traversés par un air aussi frais que salin. De sensations en émotions, on touche au sommet de l'art vigneron de Fabrice. »

Aurélia Gauthier, caviste Mademoiselle Wine à Aix-en-Provence.

TERRITOIRE & TERROIRS

Mareuil-sur-Aÿ classé en Premier Cru.

Parcelle Chemin du Bois situé en bas de coteau. Sol argilo-calcaire.

CÉPAGE

100% pinot noir.

Sélection Massale

MILLÉSIME

2018

DOSAGE

Extra Brut 3gr/l

VINIFICATION

Fûts de chêne, de neuf à 4 vins
levures indigènes. Bâtonnage

Sans ajout de soufre

**Méthode exclusive sans ajout de
sucre. M.F.P**

MISE EN BOUTEILLE

04/2019

DEGORGEMENT

11/2024

DISPONIBILITÉ

1496 bouteilles