



POL COURONNE

CHAMPAGNE

Contact : Sixtine Prévost

+33 680 605 370

contact@champagne-polcouronne.com

Jean-Baptiste Prévost

+33 983 022 754 (showroom)

+33 622 566 772 (mobile)

jbprevost@wine-ambassadors.com

11 Cours Langlet - 51 100 Reims
<http://www.champagne-polcouronne.com>
09 83 02 27 54 - Skype : **jbaprevost**
VAT : FR 281 423 07 36



Sommaire

Introduction

Un artisanat d'excellence	p.3
---------------------------	-----

L'histoire et l'héritage de la Maison

L'excellence d'une maison	p.4
Nos valeurs	p.5
La richesse du terroir	p.6

La collection Pol Couronne

Un artisanat d'excellence	p.8
Dans le respect du savoir-faire champenois	p.8

Le showroom

Présentation du lieu de dégustation	p.9
-------------------------------------	-----

Où nous retrouver ?

Nos partenaires	p.10
Dans les médias	p.10

Artisanat d'excellence

Pol Auguste Couronne, fondateur de la Maison Pol Couronne en 1887 est né le 22 Octobre 1862 à Hautvillers, village berceau du Champagne.

Près de deux siècles après la contribution apportée par Dom Pérignon, au coeur de ce village surnommé « La Perle du Champagne », Pol Couronne développa son négoce en vins avec passion, sincérité et authenticité.

Cet héritage, témoignant toujours du même respect pour la nature, d'une viticulture durable et d'un savoir-faire traditionnel, est aujourd'hui dans les mains de Jean-Baptiste Prévost.



Implantée dorénavant à Reims, la maison Pol Couronne bénéficie du prestige de la ville des sacres. La renommée mondiale de la Capitale du Champagne symbolise l'ambition associée à la passion du propriétaire actuel qui s'applique, jour après jour, à fournir un vin de qualité et d'exception.

L'excellence d'une maison



Pol Auguste Couronne est né à Hautvillers le 22 octobre 1862, village berceau du Champagne et de Dom Pérignon. Dans ce lieu chargé d'histoire, propice à l'inspiration et à la création, Pol Couronne crée sa marque de champagne et élabore des champagnes confidentiels.

Authenticité, passion et un amour sincère pour la culture de la terre furent les qualités nécessaires à Pol Couronne pour l'élaboration de ses vins. En 1887, il fonde la Maison et commercialise pour la première fois des vins tranquilles et effervescents. Pol Couronne, propriétaire-vigneron, avait pour objectif de transmettre une philosophie particulière qui se retrouvait dans ses bouteilles : celle de l'excellence et du savoir-faire champenois.

La qualité et la persévérance de Pol Couronne se virent d'ailleurs récompensées le 5 octobre 1921, à Paris, où il se vit décoré par la Croix de Chevalier du mérite agricole. Son labeur de recherche visant à atteindre l'excellence est un idéal ambitieux requérant du temps et de la patience.

Il légua son savoir-faire et son travail de recherche, fruit de toute une vie, à ses descendants, permettant, générations après générations, d'améliorer ce nectar et d'approfondir toujours davantage sa complexité et son identité. Cet héritage et cette identité, témoignant toujours du même respect pour la nature, d'une viticulture durable et d'un savoir-faire traditionnel, sont aujourd'hui dans les mains de Jean-Baptiste Prévost.

Le défi actuel est de continuer à promouvoir la richesse des terroirs champenois et le savoir-faire de ses artisans par une viticulture raisonnée pour offrir des Champagnes d'une qualité exceptionnelle et d'un goût incomparable.

Nos valeurs

Artisanat d'excellence

La Maison Pol Couronne est une maison traditionnelle dont la priorité est la qualité et le naturel. Cette passion rigoureuse se ressent jusque dans l'habillage des précieux nectars par du papier de 140 grammes de qualité, en argent et 100% naturel ou encore l'utilisation de bouchons en liège Oller.

Respect et représentativité du terroir Champenois

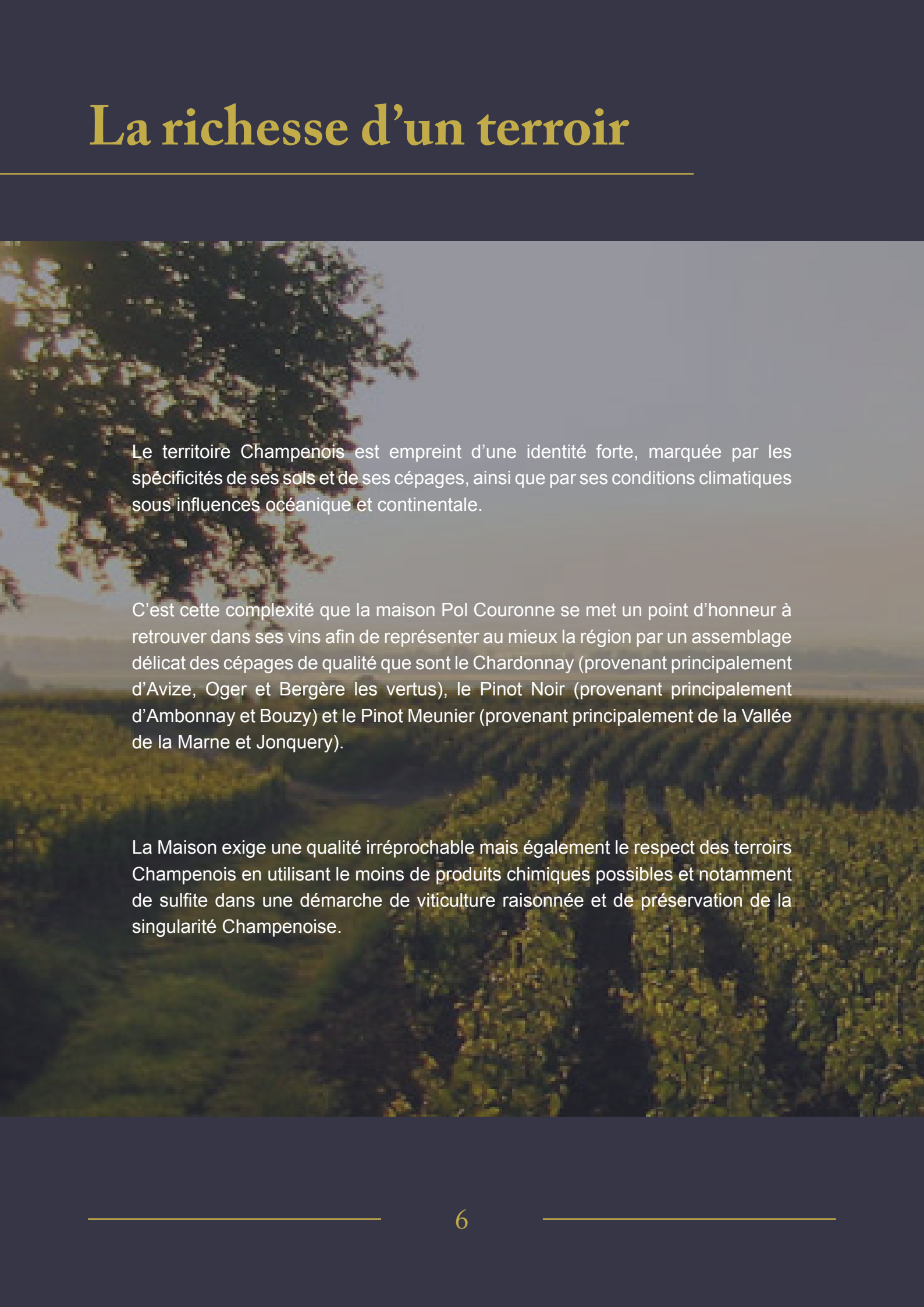
La Maison Pol Couronne n'a de cesse de vouloir représenter au mieux la qualité des terroirs Champenois par une viticulture raisonnée car l'excellence des Champagnes Pol Couronne est le résultat de raisins remarquables issus d'une terre singulière et fertile.

Etre un Ambassadeur du savoir-faire Champenois

La Maison Pol Couronne, dynamique et ambitieuse, souhaite promouvoir davantage le savoir-faire ancestral et traditionnel Champenois tant sur le plan national qu'international. Se positionner comme un ambassadeur grâce à la qualité et au naturel de ses produits est un privilège et une mission que désire mener à bien la Maison.



La richesse d'un terroir



Le territoire Champenois est empreint d'une identité forte, marquée par les spécificités de ses sols et de ses cépages, ainsi que par ses conditions climatiques sous influences océanique et continentale.

C'est cette complexité que la maison Pol Couronne se met un point d'honneur à retrouver dans ses vins afin de représenter au mieux la région par un assemblage délicat des cépages de qualité que sont le Chardonnay (provenant principalement d'Avize, Oger et Bergère les vertus), le Pinot Noir (provenant principalement d'Ambonnay et Bouzy) et le Pinot Meunier (provenant principalement de la Vallée de la Marne et Jonquery).

La Maison exige une qualité irréprochable mais également le respect des terroirs Champenois en utilisant le moins de produits chimiques possibles et notamment de sulfite dans une démarche de viticulture raisonnée et de préservation de la singularité Champenoise.

La collection

Pol Couronne élabore ses 5 cuvées dans le respect des traditions et du savoir-faire champenois. Les meilleurs raisins sont sélectionnés et assemblés afin de réaliser des champagnes de qualité, fins et équilibrés.

LE BRUT

Déguster un Champagne Brut Pol Couronne c'est vivre l'expérience de l'équilibre parfait résultant de l'association à parts égales de la légèreté du Chardonnay, de la vinosité et de la charpente du Pinot Noir et enfin de la rondeur et du fruité du Pinot

Meunier. C'est s'imprégner du savoir-faire et de l'artisanat d'excellence des terroirs champenois, revivre l'histoire d'une maison d'exception par l'élégance qu'il dégage.

Cépages : 34% Chardonnay, 35% Pinot Meunier, 31% Pinot Noir



LE BRUT ROSÉ

Léger et gourmand, le Brut Rosé évoque la subtilité de la framboise. L'assemblage des trois cépages phares de la région champenoise offre un bel équilibre qui accompagnera aussi bien un apéritif qu'un dessert. Réalisé dans le respect des traditions, ce Brut Rosé tire sa gourmandise du Pinot Meunier généreux en fruits, sa fraîcheur du Chardonnay et son corps du Pinot Noir.

Cépages : 27% Chardonnay, 26% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier + 14% Coteaux champenois rouge

LE BLANC DE BLANC

Fougue et légèreté sont les maîtres mots du Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut Pol Couronne. C'est telle une maison de haute couture que la maison Pol Couronne a « cousu main » ce champagne. Son superbe flacon orné de papier naturel et d'un bouchon traditionnel en liège renferme un vin à la robe or pâle légèrement argentée qui laissera s'exprimer librement le dynamisme et la complexité de la maison, et c'est avec grâce et élégance que pourra alors se prononcer un Chardonnay Grand Cru aux délicates notes d'agrumes.





LE MILLÉSIME 2008

En 1654 se déroule l'avènement de Louis XIV à Reims, le Champagne se voit être alors définitivement reconnu comme étant le vin des Sacres. C'est aujourd'hui par le Millésime 2008 que s'exprime cet héritage de prestige. Son flacon Symphonie renferme une cuvée issue d'un Millésime exceptionnel. Et c'est à la manière d'un artiste que la Maison Pol Couronne a su composer un nectar d'une qualité spectaculaire laissant résonner toute la richesse et l'histoire du terroir Champenois.

LE 75-25

Un nom unique pour un Champagne unique. Le 5 souligne les sens engagés en dégustant ce breuvage. Sa subtile pointe citronnée associée à sa puissance promet une expérience de dégustation exceptionnelle par l'association de raisins 100% Grands Crus. Le 2 symbolise le mariage parfait entre le Pinot Noir et le Chardonnay, 75% du premier, 25% du second, son équilibre reflète la justesse du savoir-faire Pol Couronne. Enfin, le 7 englobe cette cuvée, il exprime la totalité, l'achèvement, l'aboutissement de la persévérance. Plus qu'une simple combinaison de cépages et de saveurs, le 75-25 forme un tout, un Champagne de coeur destiné aux amoureux de l'excellence.



LE ROSÉ DE SAIGNÉE

A l'image de la haute joaillerie, le Champagne Rosé de Saignée Pol Couronne est avant tout symbole de rareté. Véritable bijou, illustration de l'élégance de la maison, son élaboration est le fruit d'une méthode unique et ancestrale, complexe et délivrant des arômes riches et puissants. L'éclat de sa robe rosée, pigmentée par la peau de raisins noirs de qualité, donne à ses bulles la finesse et la pureté de véritables perles étincelantes.

Le Showroom

Depuis décembre 2016, la Maison Pol Couronne a décidé de s'installer dans le coeur de Reims, aussi connu comme la ville des sacres. Le Showroom est à la fois une boutique, une salle de dégustation, et un bar à champagne, à deux pas de la Cathédrale.

Le Showroom est ouvert du lundi au samedi, de 10h jusqu'à 19h/20h. Une privatisation de cet endroit cosy est possible pour des événements professionnels ou particuliers.

Dans cette ambiance conviviale et décontractée, vous pourrez découvrir nos cuvées Pol Couronne ainsi que nos partenaires vignerons de Champagne et d'ailleurs, choisis par notre comité Wine Ambassadors Sélection.

Au showroom, venez profiter :

- De nos sets de dégustations, Masterclass et sabrages avec vue sur la Cathédrale
- D'un champagne de haute qualité servi à la flûte ou à la bouteille.
- D'un espace interieur et d'une terrasse.



Nos partenaires - Médias

ESCAPADE | REIMS (51)



Champagne Pol Couronne

ORFÈVRE VIGNERONNE

Au très chic 11, cours Jean-Baptiste-Langelier, près de la cathédrale, une ancienne boutique de joaillerie accueille désormais le tout ne vous champagne Pol Couronne. Si la marque (née de Pol-Auge Couronne, vigneron à Hautvillers) date de 1887, ce n'est que 30 ans plus tard que son arrière-arrière-petit-fils, Jean-Baptiste Prevost, décide de la reprendre à l'INPI avec la volonté d'en faire une nouvelle maison de champagne. Rien de moins.

Dans le tempérament d'un jeune vigneron-entrepreneur moderne, un fascinant mélange d'attachement au terroir, un goût très sûr pour le luxe et l'élégance, ainsi qu'un savoir-faire indéfectible international. Le tout appuyé par le réseau d'une grande famille champenoise et ses connexions précieuses – dont plus de 5 hectares en propre et des installations de vinification.

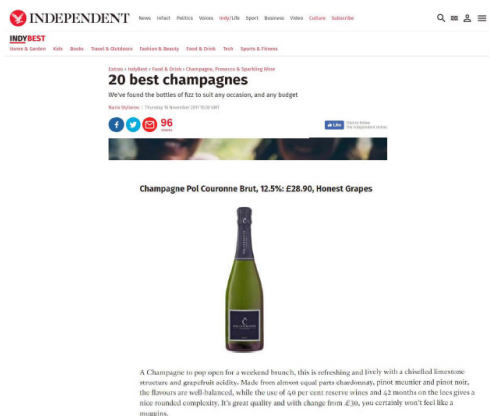
À l'actif de Jean-Baptiste Prevost, un CV bien rempli. Ce spécialiste en droit des affaires a commencé dans une banque d'affaires à Hong Kong avant de passer chez Chaudet & Linder, puis chez J. & F. L. à Paris. Tardivement, il envisage de créer sa propre entreprise et de revenir au vin. Jean-Baptiste Prevost crée tout d'abord White Ambassadors, une société de conseil stratégique qui aide des vignerons sur le grand export. Puis, à partir de fin 2013, il monte pierre à pierre son grand projet, la maison Pol Couronne. « Le premier contact d'un client, c'est le packaging », note Jean-Baptiste Prevost, qui a confié la bouteille Pol Couronne comme un bijou, création d'un bleu indigo, travail sur papier d'époque voluptueux, design inspiré du monde de la joaillerie. Dans la bouteille, le vigneron reprend le dessin, rêve un je ne sais quel vin en biodynamie. Mais pour démarrer il lui faut s'appuyer sur les bonnes connexions pour proposer rapidement une gamme pro : Brut (27 €), bien entendu sous le rapport, Millésimé 2008 (37 €), dénotant un joli registre pétillant. Enfin, 75-25 (29 €), marquant pour le vin de Bourgogne et chardonnay d'Alsace, un grand classique très réussi. La valeur n'attend pas le nombre des années !

Du lundi au vendredi, 10h-18h
11, cours Jean-Baptiste-Langelier
06 22 56 67 72 ou champagne-polcourage.com



Jean-Baptiste Prevost portrait,
Terre de Vins 2017

Portrait de la maison Pol Couronne,
Cuvée Magazine 2017



Pol Couronne Brut parmi les meilleurs
champagnes selon The Independent 2017



Pol Couronne, Partenaire de quelques
émissions de TF1, la chaîne N°1 Française

Nous sommes également présents sur :



champagnepolcourage



champagnepolcourage



Pol couronne