



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 cœur 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 élaboré 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 léguera 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

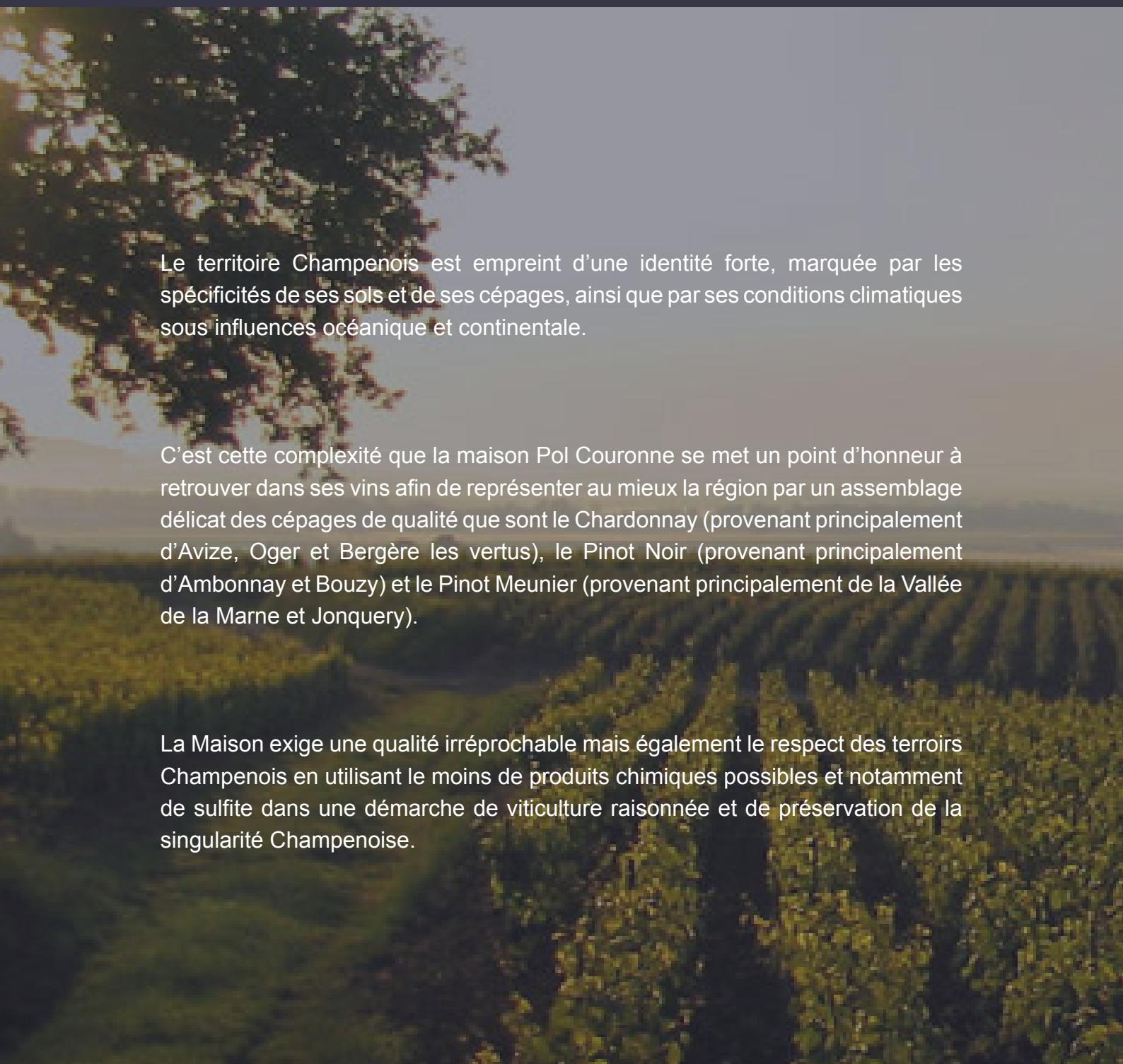
La Maison Pol Couronne n'a de cesse de vouloir représenter au mieux la qualité des terroirs Champenois par une viticulture raisonnée car l'excellence des Champagnes Pol Couronne est le résultat de raisins remarquables issus d'une terre singulière et fertile.

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 élaboré 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 degustation, 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 vigneronnes 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 intérieur et d'une terrasse.



Nos partenaires - Médias

SCAPADE | REIMS (51)



Champagne Pol Couronne

ORFÉVÉRIE VIGNERONNE

Au très chic 11 cours Jean-Baptiste Langlet, près de la cathédrale une ancienne boutique de joaillerie et nacelle désormais le tout nouveau champagne Pol Couronne. Si la maison existe depuis 1887, c'est à plusieurs générations plus tard que son amoureux-petit-fils, **Jean-Baptiste Prevost**, décide de la déposer à l'INPI avec la volonté en faire un véritable patrimoine et une histoire.

Dans le tempérament de ce jeune vigneron-entrepreneur audacieux, un fascinant mélange d'ancrage au terroir, un goût très international et une volonté de faire évoluer son savoir-vivre dans l'international. Le tout appuyé par le réseau d'une grande famille chevronnée et ses connexions précieuses – dont plus de 7 heures de train pour se rendre à Hong Kong.

A l'actif de Jean-Baptiste Prevost, un CV bien rempli. Ce spécialiste en droit des affaires a commencé dans l'horlogerie, il a travaillé pour Chopard à Los Angeles puis Chopard à Paris. Taradeau pour l'envie de créer sa propre entreprise et de rêve au vin, Jean-Baptiste Prevost crée tout d'abord Wine Ambassador pour la vente de vins bio et biodynamiques qu'il va ensuite développer. 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 l'ambiance, l'accueil, la convivialité », nous explique-t-il. Il voit Pol Couronne comme un bijou : création d'un beau médiéval, travail sur papier d'étiquette voluptueux, design inspiré du monde de la zoologie et de la faune, et surtout une volonté de faire évoluer le vin pour pouvoir proposer ses vins en biodynamie. Mais pour démarquer il faut aussi s'appuyer sur les bonnes connexions pour proposer à nouveau à la vente des vins de prestige, mais aussi des vins de rapport. Millésime 2008 (37 €), décaillot un joli registre plaisir. Enfin, 75-25 (26 €), mariage pinot noir de Bouzy et chardonnay de Verzenay, un vin biologique très réalistes. La valeur n'attend pas non plus des années !

01 34 92 12 00 | 11 cours Jean-Baptiste Langlet
06 22 98 61 72 ou champagne-polcouronne.com



Jean-Baptiste Prevost portrait,
Terre de Vins 2017

Portrait de la maison Pol Couronne,
Cuvée Magazine 2017

INDEPENDENT News | In fact | Politics | Voices | **IndyLife** | Sport | Business | Video | Culture | Subscribe

INDYBEST Home & Leisure | Kids | Books | Travel & Outdoors | Fashion & Beauty | Food & Drink | Tech | Sports & Fitness

Entertainment | Food & Drink | Champagne, Prosecco & Sparkling Wine

20 best champagnes

We've found the bottles of fizz to suit any occasion, and any budget

Advertisement: [Independent Loyalty](#) | [Independent Loyalty](#) | [Independent Loyalty](#)

Follow us on [Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#) [96](#)

Champagne Pol Couronne Brut, 12.5%: £28.90, Honest Grapes

A Champagne is pop open for a weekend brunch; this is refreshing and lively with a chalked limestone structure and grapefruit acidity. Made from almost equal parts chardonnay, pinot meunier and pinot noir, the flavours are well-balanced, while the use of 40 per cent reserve wines and 12 months on the lees gives a nice rounded complexity. It's great quality and with change from £30, you certainly won't feel like a maggot.

Pol Couronne Brut parmi les meilleurs champagnes selon The Independant 2017



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

Nous sommes également présents sur :



champagnepolcouronne



champagnepolcouronne



Pol couronne