



POL COURONNE

— CHAMPAGNE —

NOTRE HISTOIRE

POL COURONNE · CHRONOLOGIE DE LA MAISON



1887

Création de la Maison Pol Couronne

2013

Acquisition de la maison par la cinquième génération

2016

Ouverture du showroom au centre-ville de Reims

2017

- Partenariat avec le restaurant étoilé Le Pavillon Ledoyen
- Distribution des cuvées 75-25 et Millésimé 2008 dans les cuisines du Palais de l'Elysée

2019

Pol Couronne s'exporte (Etats-Unis, Royaume-Uni, Allemagne, Suède)

2020

- Partenariat à l'export au Japon
- Lancement de la cuvée l'Envol Bleu, édition en collaboration avec un artiste rémois. Coffrets numérotés

2022

- Lancement de la cuvée Parcellaire Millésimé 2017



NOTRE HISTOIRE

POL COURONNE · HISTOIRE DE LA MAISON



C'est à Hautvillers – berceau du champagne – que Pol Auguste Couronne fonde la Maison en 1887.

Depuis 2013, cet héritage et cette identité qui témoignent toujours du même respect de la nature, de la viticulture et du savoir-faire traditionnel se retrouvent dans les mains de la cinquième génération incarnée par Jean-Baptiste Prevost.

Implantée à Reims, la Maison Pol Couronne bénéficie du prestige de la « Cité des Sacres ».

La vigne étant mon terrain de jeu lorsque j'étais enfant, je regardais mon grand-père travailler la terre avec labeur.

Jean-Baptiste Prévost



NOTRE LOCALISATION

POL COURONNE · VILLE DES SACRES



En 2016, Pol Couronne ouvre son Showroom au 11 Cours Jean-Baptiste Langlet à Reims.

Cet emplacement stratégique permet à la Maison de rayonner dans la Cité des Sacres en faisant découvrir ses cuvées au public par le biais d'ateliers œnologiques : dégustations, masterclass ou initiations au sabrage.

Située à quelques pas de la Cathédrale Notre-Dame de Reims, la Maison Pol Couronne est fortement attachée à l'esprit de la Ville des Sacres, qui se retrouve dans ses cuvées tel que L'Envol Bleu – cuvée réalisée en collaboration avec l'artiste rémois Iemza.

NOS CUVÉES

POL COURONNE · LES CLASSIQUES



LE FLEURON DE LA CHAMPAGNE

« Nos cuvées reflètent le terroir de la Champagne et de ses trois tiers de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. »

Jean-Baptiste Prévost

Les vignobles offrent une diversité de cépages que nous savons habilement exploiter. Nous avons soigneusement sélectionné les meilleurs raisins afin de réaliser des champagnes fins et équilibrés. C'est ce savoir-faire et ces arômes recherchés qui font de Pol Couronne Brut une grande maison.



BRUT



BRUT ROSÉ

NOS CLASSIQUES

POL COURONNE BRUT

CEPAGES

35% Pinot Meunier
34% Chardonnay
31% Pinot Noir

VINIFICATION

42 mois sur lies minimum
Dégorgement 2018
A consommer avant 2025

ROBE

Or pâle
Bulle fine

ARÔMES

Fruits à noyaux
Agrumes
Fleurs des champs

SUGGESTIONS

Apéritif
Ravioles de gambas
Risotto aux asperges vertes et champignons

DOSAGE

Brut : 8g / litre



NOS CLASSIQUES

POL COURONNE BRUT ROSE

CEPAGES

33% Pinot Meunier
27% Chardonnay
26% Pinot Noir
14% Coteaux Champenois

VINIFICATION

36 mois sur lies minimum
Dégorgement 2019
A consommer avant 2025

ROBE

Reflets cuivrés
Bulle fine et légère

ARÔMES

Fruité (cerise, quetsche,
framboise)
Finale acidulée

SUGGESTIONS

Apéritif
Plateau de jambon ibérique
Mousse de fruits rouges
Charlotte aux framboises

DOSAGE

Brut : 8g / litre



NOS CUVÉES

POL COURONNE · LES GRANDS CRUS



EN QUÊTE DE PERFECTION

« Puissants et délicats à la fois, nos Grands Crus sont assemblés exclusivement à partir de raisins issus des meilleures vignes de Champagne. »

Jean-Baptiste Prévost

Idéalement situés, nos vignobles produisent des raisins de grande qualité. C'est nos Pinots Noirs, localisés à Bouzy et à Ambonnay et nos Chardonnay, localisés à Avize dans la Côte des Blancs qui nous permettent de réaliser des champagnes d'une finesse sans pareil.



CUVÉE 75 25



BLANC DE
BLANCS



MILLÉSIME 2012

NOS GRANDS CRUS

POL COURONNE 75 25

CEPAGES

75% Pinot Noir
25% Chardonnay

VINIFICATION

42 mois sur lies minimum
Dégorgement 2018
A consommer avant 2028

ROBE

Or brillant
Mousse fine et crémeuse

ARÔMES

Fruits rouges
Pêche
Toasté

SUGGESTIONS

Saumon en Bellevue
Caille aux raisins
Fromages secs
Moelleux au chocolat

DOSAGE

Brut : 9g / litre



NOS GRANDS CRUS

POL COURONNE BLANC DE BLANCS

CEPAGES

100% Chardonnay

VINIFICATION

42 mois sur lies minimum

Dégorgement 2018

A consommer avant 2028

ROBE

Or pâle, reflets argentés

Bulle fine et vive

ARÔMES

Citron

Pomme Granny Smith

Brioche

SUGGESTIONS

Carpaccio de Saint Jacques

Plateau de fruits de mer

Tartare de thon

Ceviche

DOSAGE

Extra Brut : 5g / litre



NOS GRANDS CRUS

POL COURONNE MILLESIME 2012

CEPAGES

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

VINIFICATION

42 mois sur lies minimum
Dégorgement 2016
A consommer avant 2028

ROBE

Or jaune
Bulle fine et abondante

ARÔMES

Torréfié
Fruits secs
Minéral

SUGGESTIONS

Feuillantine de homard
Grenadin de veau aux morilles
Comté 36 mois

DOSAGE

Brut : 8g / litre



NOS CUVÉES

POL COURONNE · LES CUVEES D'EXCEPTION



ELABOREES AVEC UNE MAITRISE EXCEPTIONNELLE

« Nos cuvées d'exception, condensées de tout notre savoir-faire, représentent notre vision dynamique et redéfinissent ce qu'est un grand vin de champagne. »

Jean-Baptiste Prévost

Fidèle à nos valeurs, c'est l'alliance subtile d'un savoir-faire ancestral et de techniques de viticulture moderne qui permet à Pol Couronne de réaliser ces cuvées intenses et atypiques.



L'ENVOL BLEU



ROSÉ DE SAIGNÉE



PARCELLAIRE
MILLÉSIME 2017

NOS CUVEES D'EXCEPTION

POL COURONNE ENVOL BLEU



CEPAGES

79% Pinot Noir
21% Chardonnay

VINIFICATION

42 mois sur lies minimum
Dégorgement 2018
A consommer avant 2028

DOSAGE

Extra Brut : 3g / litre

ROBE

Or brillant
Bulle fine

ARÔMES

Fruité (pêche)
Toasté
Minéral

SUGGESTIONS

Apéritif
Viandes fumées
Foie gras
Fromages secs



NOS CUVEES D'EXCEPTION

POL COURONNE ROSE DE SAIGNEE



CEPAGES

100% Pinot Noir

VINIFICATION

42 mois sur lies minimum
Macération courte des baies
Dégorgement 2018
A consommer avant 2028

DOSAGE

Brut : 8g / litre

ROBE

Rubis
Mousse fine et volubile

ARÔMES

Fruits rouges (cerise
griotte)
Fruits exotiques (mangue)

SUGGESTIONS

Viande rouge grillée
Charlotte aux biscuits roses de Reims
Chocolat noir



NOS CUVEES D'EXCEPTION

POL COURONNE PARCELLAIRE MILLÉSIME 2017



CEPAGES

100% Pinot Meunier

VINIFICATION

42 mois sur lies minimum
Dégorgement octobre 2021
A consommer avant 2028

DOSAGE

Extra-brut : 4g / litre

ROBE

Or jaune lumineux
Bulle fine et persistante

ARÔMES

Fruits blancs et jaunes
confits

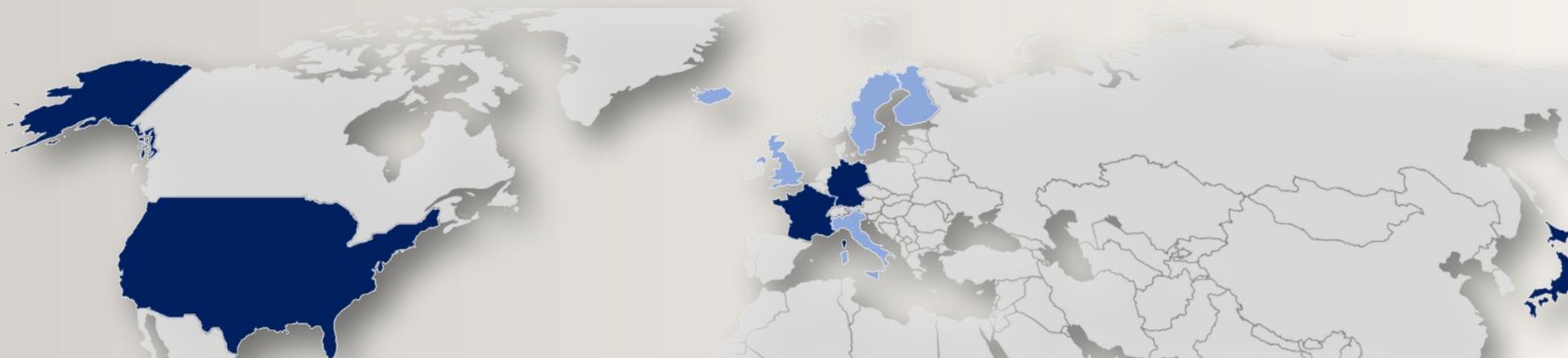
SUGGESTIONS

Foie gras mi-cuit
Volailles rôties
Truffe



NOTRE PRÉSENCE À L'ÉTRANGER

POL COURONNE S'EXPORTE



EN 2019

- Exportations de la gamme de champagne dans de nombreux pays à travers le monde : Allemagne, Italie, Royaume-Uni, Islande et Finlande.

EN 2020

- Exportations vers le Japon
- Création de la cuvée « Envol Bleu » en collaboration avec l'artiste rémois Iemza pour le marché japonais

EN 2021

- Exportations vers la République Démocratique du Congo, le Danemark, la Belgique, les Pays-Bas, la Slovénie, la Slovaquie et la Suisse.

NOS PARTENAIRES



SAINT-JAMES
—
PARIS



ASSAGGIO
—
PARIS



ALENO
—
PARIS

NOS PARTENAIRES



ÉLYSÉE
—
PARIS



BOULINGRIN
—
REIMS



HIPPODROME
—
REIMS

NOS PARTENAIRES



RÉALISATION D'UNE RECETTE EN ASSOCIATION AVEC NOTRE
CUVÉE ENVOL BLEU BY JULIE GOURMET

JULIE GOURMET
—
OBJECTIF TOP CHEF


C
POL COURONNE
— CHAMPAGNE —



@champagnepolcouronne



www.champagne-polcouronne.com



champagnepolcouronne



Champagne Pol Couronne



+33 9.83.02.27.54



contact@champagne-polcouronne.com (contact)

sixtine.prevost@champagne-polcouronne.com (vente)



11 COURS LANGLET, 51100 REIMS