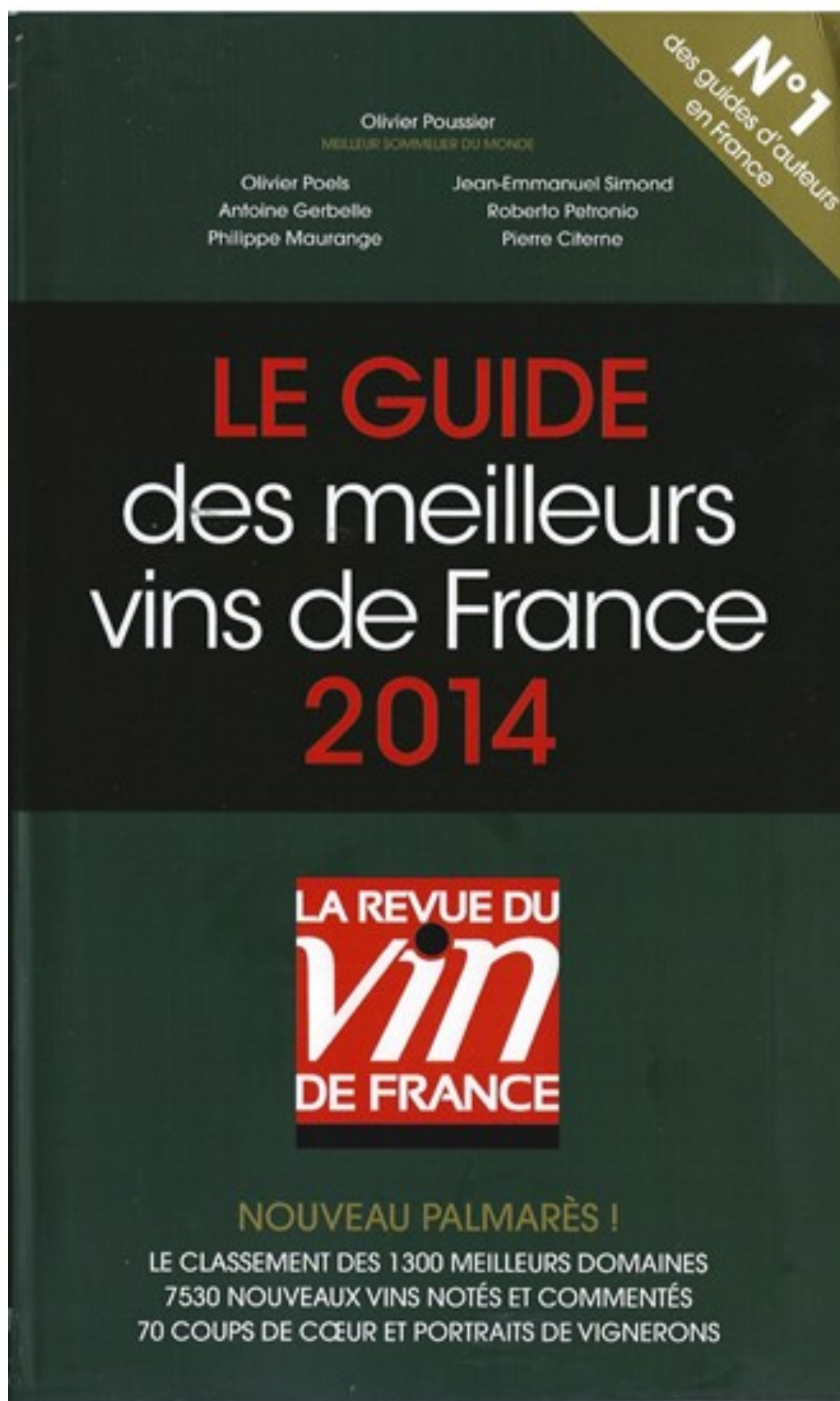


POL ROGER Depuis 1849, excellence et indépendance



■ Pol Roger

CHAMPAGNE

★★★

Nous sommes impressionné par la cohérence de la gamme Pol Roger qui a obtenu sa troisième étoile en 2011. Cette maison encore familiale possède un vignoble d'une centaine d'hectares, plantés notamment sur les coteaux d'Épernay, en Côte des Blancs (Oiry, Cuis, Cramant), ainsi qu'à Mareuil et à Ambonnay ; autant de terroirs sources de haute qualité et de régularité. Les trois cépages sont présents par tiers ; il en va de même pour les achats et cet équilibre se retrouve dans les cuvées. Les fermentations malolactiques sont systématiques (ce qui apporte de la rondeur) ; les débourbages se font à froid (pour l'intensité aromatique) et la prise de mousse s'effectue sous capsule et non sous bouchon en liège (pour la pureté et la régularité des arômes). Les cuvées se différencient à travers le vieillissement des vins de réserve, ainsi que l'origine des crus. Pol Roger a retrouvé le style et la générosité des vins qui ont fait sa gloire dans les années 1950 et 1960, avec des cuvées comme Sir Winston Churchill (seulement dix millésimes produits en trente ans), composées de pinot noir issu de grands crus pour l'essentiel. Ou la cuvée blanc de Blancs millésimée, parangon des champagnes racés qui vieillissent remarquablement.

Les vins : une dégustation qui confirme le niveau exemplaire de toute la gamme avec une arrivée particulière cette année, le blanc de Blancs dans sa version 2002. Un chardonnay de haute maturité, puissant, salin, généreux que nous conseillons de savourer aujourd'hui et de mettre de côté pour les dix prochaines années. Le Vintage 2002 allonge sa bulle fine et sa maturité saline avec aisance et harmonie. À ce niveau de qualité, leur prix est encore sage. Le rosé 2004 s'appuie sur les nuances encore légèrement amères, stigmates du millésime. La nouvelle cuvée Sir Winston Churchill 2000 reste d'une consistance rare et d'une grande finesse tactile dans un millésime poids moyen en comparaison du 1999. On commence à le boire. Le brut Réserve épouse au nez une fine réduction et développe en bouche un très beau fruité, sur des notes mûres de clémentine sucrée. Le meilleur champagne brut de grande maison. Son alter ego, le brut Pure, non dosé, garde cette même précision au service de notes plus épurées, sèches, salines, qui peuvent être aussi à l'aise à l'apéritif qu'à table. Le Rich demi-sec à la bouche d'agrumes, fraîche et suave, est aussi un premier de sa catégorie par le raffinement.

□ Brut Blanc de Blancs 2002	65 € 17,5
□ Brut Réserve	33 € 15,5
□ Brut Sir Winston Churchill 2000	152 € 17,5
□ Brut Vintage 2002	48 € 17
□ Demi Sec Rich	33 € 15,5
□ Extra Brut Pure	44 € 15,5
■ Brut Rosé 2004	68 € 16

Rouge : 95 hectares.

Meunier ou Pinot Meunier 55 %, Pinot noir 45 %

Blanc : 90 hectares.

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 1 500 000 bt/an

