

Pol Roger : le culte du millésime



Photo : DR

Pour les Champenois, le millésime serait une exception. Excès de modestie, sans doute.

L'élaboration d'un champagne d'une seule année s'apparente à un exercice de haute voltige que l'on ne peut réussir qu'avec une vendange en tout point idéale et un savoir-faire ancestral. Chez Pol Roger, la règle du jeu est connue depuis au moins 140 ans. C'est en 1874, en effet, que, cédant aux objurgations de ses clients britanniques, la marque gagna sa bataille d'Angleterre en lançant sur le marché un prestigieux millésime de **la Cuvée de Réserve**.

Etonnante coïncidence : cette année-là naissait, à Blenheim Palace, **Winston Churchill, futur plus célèbre client de Pol Roger**. Forte d'une réputation qui lui valut d'arborer, trois ans plus tard sur ses étiquettes, les armoiries de la couronne britannique, la maison a connu une fin de siècle riche en millésimes mémorables - 1899, 1895, 1893 - et surtout 1892 qui, dégusté 109 ans plus tard, disposait encore d'une bouche ronde et souple. Affinée au fil du temps, la recette du **Pol Roger Vintage a toujours privilégié le pinot noir**. Ce cépage a représenté jusqu'à 80% de l'assemblage, mais, depuis quelques décennies, c'est le 60-40 qui est de rigueur (60% de noirs, 40% de blancs issus de 20 crus). Appliquée au 2004, la formule a permis au chef de cave, Dominique Petit, d'élaborer un remarquable millésime qui, après **8 ans passés en cave**, incarne à merveille le style de la maison. Prudemment, les responsables de Pol Roger, Hubert de Billy et Laurent d'Harcourt, soulignent que le Brut Vintage est proposé en quantité limitée. Rare donc, ce qui n'exclut pas de nombreux rendez-vous avec ses fans car, **entre le 1900 et l'actuel 2004, on dénombre pas moins de 49 bruts jugés dignes d'être millésimés**. On a d'ailleurs le culte du millésime chez Pol Roger où **4 des 7 cuvées de la maison ont droit au fameux millésime**.