

1 / Edition
2016

LE MAGAZINE

LUXE, BUSINESS AND CHAMPAGNE CLUB

RENCONTRES
meetings
DÉCOUVERTES
discoveries
ART & DESIGN
art et design
GASTRONOMIE
gastronomy
AVANT-GARDE
future
ÉCHAPPÉES
breaks

SUBLIMER L'HÉRITAGE

Champagne & UNESCO
les bulles de l'humanité



Champagne Pol Roger +33 3 26 59 58 00. www.polroger.com

L'Assiette Champenoise 40 Avenue Paul Vaillant-Couturier, 51430 Tinqueux - France. +33 3 26 84 64 64. www.assiettechampenoise.com

Quand Pol Roger passe à table... chez A. Lallement

Pol Roger, le champagne des gentlemen. Gentlemen... la formule est de Jean-Paul Kauffmann dans *Voyage en Champagne* (paru chez Équateurs). Une manière de camper le style inimitable de la maison, porté par du caractère et de l'élégance. Une alchimie opérée sous l'avenue de Champagne à Épernay, dans les caves souterraines. Pol Roger a participé à la construction de la légende du champagne. Très tôt, le fondateur a l'idée de lancer des cuvées moins dosées (sucrées) au goût de la cour d'Angleterre. La marque en devient le fournisseur officiel. Winston Churchill recevra une caisse de sa cuvée éponyme jusqu'à sa mort. Toujours le même millésime : 1928. Cet assemblage, réalisé avec les meilleurs raisins de pinot noir et de chardonnay, s'affine en cave pendant dix ans. Une perfection, selon Frédéric Broché, chef sommelier de l'Assiette Champenoise à Tinquex. Le restaurant triplement étoilé au guide Michelin propose la carte de champagnes la plus étoffée de France. Parmi les 650 fleurons entreposés dans la cave réfrigérée s'affiche la gamme Pol Roger, bien sûr. Grand amateur de bulles locales, le chef, Arnaud Lallement, apprécie la colonne vertébrale des assemblages de cette maison dont il a pu remonter le cours jusqu'en 1914 !

When Pol Roger sits down to eat at Arnaud Lallement's

Pol Roger, the champagne gentleman. Gentleman... the formula comes from Jean-Paul Kauffmann who wrote "Voyage en Champagne" (published by Equateurs). A way of depicting the inimitable style of the house, carried by character and elegance. An alchemy operated under l'Avenue de Champagne in Epernay, in the underground cellars. Pol Roger participated in building the champagne legend. Very early, the founder launches cuvees made with less sugar, as a way to please the English court, and enables the brand to become the court's official supplier. Until his dying day, Winston Churchill will receive a box of the house's eponym cuvee. Always the same vintage wine: the 1928. This blending, made with the best grapes of pinot noir and chardonnay matures inside the cellars for a duration of ten years. "A perfection", according to Frédéric Broché, wine waiter chef at l'Assiette Champenoise in Tinquex. The Michelin guide three stars restaurant offers France's most diverse champagne menu. Among the 650 jewels stored in the refrigerated cellars is the champagne Pol Roger. As a lover of local bubbles, the chef, Arnaud Lallement, appreciates the backbone of the Pol Roger blending. He was able to trace back its history up to the year 1914!





**HOMARD BLEU
DE BRETAGNE AUX
POMMES DE TERRE**

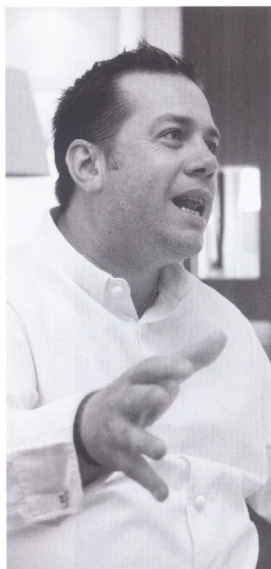
Dégustation de la cuvée
WINSTON CHURCHILL
2004, POL ROGER.

“ C'est un plat
mythique que Papa
avait créé en 1978
et qu'il nous préparait
tous les Noël. Avec la
sauce du homard terminée
par une pointe de
Sauternes et de paprika,
la rondeur rejoint celle
de ce champagne 2004,
Millésime extrait au plus
profond après l'année de
sécheresse. ”



BLUE LOBSTER OF BRITTANY WITH POTATOES. Tasting of the cuvee WINSTON CHURCHILL 2004, POL ROGER.

A mythical dish created by Dad in 1978. He prepared it for us at every Christmas. The lobster sauce ends with a touch of Sauternes and paprika. The roundness of the meal joins the one of this 2004 vintage champagne extracted from the terroir's depths, after a year of draught.



**LANGOUSTINE
ROYALE DE
BRETAGNE AU
PIMENT D'ESPELETTE**

Dégustation de la cuvée
ROSÉ 2006,
POL ROGER.

“ La langoustine est
rôtie à peine deux minutes
dans de l'huile d'olive
sur une plancha chaude
afin de conserver toute
la longueur de l'iode
qui vient s'appuyer sur
la colonne vertébrale
de ce rosé légèrement
tannique. ”



ROYAL LANGOUSTINE OF BRITTANY WITH ESPELETTE PEPPER. Tasting of the cuvée ROSÉ 2006, POL ROGER.

The langoustine is roasted, during barely two minutes in olive oil, on a hot plancha so as to preserve all the iodine length. The iodine comes to lean on the vertebral column of this slightly tannic rosé wine.



**CAVIAR KAVIARI
& CRÈME DE CÉLERI**

Dégustation de la cuvée
BLANC DE BLANCS
2008, POL ROGER.

“ Les notes végétales
de la gelée de céleri
branche terminée par
une émulsion de céleri
boule, titillent la belle
acidité du chardonnay
pendant que le gras
du caviar épouse
la rondeur du
millésime. ”



KAVIARI CAVIAR & CELERY CREAM. Tasting of the cuvée BLANC DE BLANCS 2008, POL ROGER.

The green touches of the white celery jelly ending with an emulsion of celery roll tickle the beautiful acidity of the chardonnay while the caviar's grease hugs the roundness of the vintage.