



Pol Roger

Seize ans à la tête de Pol Roger et un bilan plus que positif, Patrice Noyelle regagne sa maison de Solutré pour savourer une retraite hyperactive grâce à l'aide d'une troupe de petits-enfants... Pol Roger, marque de prestige un peu sommeillante dans les années 90, a retrouvé tout son lustre, son prestige et ses qualités. L'arrivée de Dominique Petit

— transfuge de Krug recruté par Noyelle —, la rénovation de l'outil technique et des choix pour se libérer des préjugés (dosage plus adapté, fraîcheur des cuvées...) ont fait miracle. Aujourd'hui à la direction, Laurent d'Harcourt (*photo*), Bourguignon d'origine comme Noyelle, assure la continuité. « *On doit développer de façon raisonnable, sans faire de compromis. On a un bijou, on doit le préserver...* » Pas question de doubler la production de bouteilles (1,5 million). « *On peut augmenter de 15 à 20 %, pas plus, sinon on mettrait en danger la qualité.* » ■

17 - Réserve vintage 2004. Doré clair, nez pomme, fleurs blanches, pêche blanche, belle attaque en bouche sur des saveurs de fruits blancs et des notes grillées, fumée, belle finesse et, chose rare sur ce millésime de grande abondance, une assez bonne

longueur en bouche. 51 €.

15,5/16 - Brut rosé vintage 2002. Nez discret, floral, note cèdre, bouche vive, saveurs de vin déjà assez mûr, fruits confits, menthol, gelée de mûre, bonne longueur et structure de vin de repas. 79 €.

DR - LOUISE OLIGNY POUR «LE POINT»

