

## MAISON POL ROGER

*Dominique Petit élabore, dirige et modernise la production*

**Une lignée de vignerons : la famille Petit à Verzy. Dominique, fils de Raymond, petit-fils de Désiré, arrière-petit-fils d'Achille, est fier de ses origines. Tous les loisirs de son enfance, il les a consacrés à lier, tailler, biner le pied des ceps pour éliminer le liseron. Il sait même greffer, en témoigne son certificat d'aptitude délivré par les vignerons champenois.**

Après les lycées de Beaune et d'Avize, il obtient son diplôme d'œnologie, une science qui lui est très utile aujourd'hui. Il travaille ensuite vingt ans, de 1979 à 1999, à Reims, chez Krug, du temps où cette Maison était encore familiale sous les présidences successives d'Henri et Rémy. En 1999, il rejoint le Champagne Pol Roger, une autre maison familiale domiciliée à Epernay, et dirigée par les successeurs du fondateur (familles de Billy et Pol-Roger). *« Ces deux Maisons avaient un credo en commun : ne produire que le meilleur ! Si un vin ne se révélait pas au top, mon devoir était de m'en séparer sans hésitation ».*

Le 4 septembre 2013, Dominique nous recevait dans l'hôtel particulier de la Maison Pol Roger aux lambris patinés, aux meubles marquetés, aux bronzes dorés, aux poufs capitonnés. Son métier, il le résume humblement en trois points. Il élabore les vins. Le Champagne Pol Roger produit un million et demi de bouteilles réputées de qualité. Les vins ont un style bien affirmé, mariant équilibre, plénitude et fraîcheur. Pour accentuer ces traits, Dominique a initié de gros travaux en cuverie pendant douze ans, a multiplié les celliers de débouillage, d'assemblage, de vinification... Pour l'élaboration il a obtenu de sa direction l'entrée de cuves de petite contenance, de 20 à 160 hectolitres, qui lui ont permis de fractionner ses approvisionnements et ainsi de mettre en exergue les individualités afin de conserver les forts tempéraments pour les cuvées millésimées ou prestige, telle la Cuvée Winston Churchill, emblématique de la Maison. Tous ces travaux l'ont amené à créer *« le plan d'assurance qualité interne »* pour contrôler les points cruciaux de la gestion de son intransigeance envers ce sujet.

Désormais les vins ne sont plus homogénéisés mais individualisés. Leur température est régulée cuve par cuve, avec une gestion humaine et manuelle, pour obtenir plus de richesse dans leur diversité. Les Pinots Noirs, pour apporter chaleur et bouquet de fruits, sont vinifiés à une température plus élevée que les Chardonnays, source de fraîcheur. Les rejets ont été minimisés avec une utilisation moindre de produits de nettoyage et la consommation d'eau a été divisée par deux. Bref, Pol Roger, avec ce réaménagement, a également fait un gros effort environnemental.



*Dominique Petit avec son livre de cave, dans la cuverie d'assemblage de Pol Roger.*

Ces salles aux cuves rutilantes, au sol carrelé immaculé, ont la propreté d'une cuisine de chef étoilé. Et Dominique confirme que « *ces gros travaux se terminent en 2013, avec la rénovation de la cuverie de vins de réserve* » créée en 1930, d'une modernité effrontée avec son mur de cuves bien alignées d'une contenance de 200 hectolitres « *un volume qui convient à nos Champagnes pour garder la fraîcheur des vins de réserve* ».

*Ceux-ci sont garants de la personnalité et de la constance du style Pol Roger, ils entrent pour 25 à 40 % dans la composition du Brut Réserve*, équilibré sur les trois cépages, qui représente 80 % des ventes. Ces celliers de toute beauté et d'une grande sobriété s'étalent en rez-de-chaussée sur une propriété de deux hectares, de la rue de Bernon à l'avenue de Champagne, et coiffent deux étages de cave où officient une trentaine de cavistes qui remuent, pointent, dépointent, transportent et mettent en tas les bouteilles à la main. Dominique, avec une main de fer dans un gant de velours, dirige cette équipe qui reproduit les gestes d'hier, y compris le dégorgement à la volée pour les demi-bouteilles, magnums et jéroboams.

Le Champagne Pol Roger travaille toujours comme un artisan et a conservé dans ses murs son savoir-faire ancestral et une élaboration de grande tradition. Ses hommes se sentent valorisés et ont à cœur de faire de leur mieux, n'hésitant pas à signaler toute imperfection. Ils sont les garants d'un style à succès, perpétué par les familles Pol-Roger et de Billy et aussi par leur « grand » chef de cave en expérimentation permanente pour produire des cuvées d'excellence !

Marie-Caroline Bourrellis

[www.polroger.com](http://www.polroger.com)