



VINS DE FRANCE

POL ROGER

Se contenter du meilleur

POL ROGER, FILS DE NOTAIRE, FONDA SA MAISON DE CHAMPAGNE EN 1849 À Aÿ. DEVANT AFFRONTER 120 AUTRES CONCURRENTS SUR LE TERRITOIRE NATIONAL IL SE TOURNA IMMÉDIATEMENT VERS L'EXPORT. UNE LÉGENDE ÉTAIT EN MARCHÉ...

En 1870, Pol Roger investit dans un pont ferroviaire transmanche pour développer ses expéditions en Grande-Bretagne. Implanté dans les clubs londoniens avec un format original, la pinte impériale (57 cl), considérée comme "la quantité idéale pour un gentleman", il décrocha le "royal warrant" accordé aux fournisseurs de la Cour victorienne en 1877, et apposa alors les armoiries royales sur ses bouteilles. En 1899, un éboulement détruisit les caves et 1,5 millions de flacons. La banqueroute fut cependant évitée. Puis, la consécration vint. Toujours en terre anglaise, dans les années 20, Pol Roger fut servi lors du mariage du fils du roi Georges V, Winston Churchill, fin gastronome bien connu pour se contenter du meilleur, se prit à son tour d'une folle passion pour la maison, en particulier pour le millésime 1928. Le

premier ministre et Odette Roger devinrent amis. Elle lui envoya une caisse de champagne à chacun de ses anniversaires. Il donna son nom à l'un de ses chevaux de course. Dix ans après la mort du politicien, en 1965, une cuvée lui sera dédiée. Elle est aujourd'hui considérée comme le meilleur champagne du monde. Plus qu'une marque, une empreinte, purement exceptionnelle, qui peut se targuer en 1999 et en 2000 d'avoir réalisé les deux meilleurs vins de Champagne, qui plus est dans des cuvées différentes. Mais les autres vins estampillés "Pol Roger" n'ont pas à rougir (bien que certains soient rosés) devant leurs prestigieux aînés, car chacun dans leur gamme peut revendiquer le statut de vedette, auquel n'est pas étrangère leur subtile vinosité, qui ravit les amateurs les plus exigeants.

Bertrand Rougier



*Extra cuvée de réserve Blanc de Blancs
2000 (99/100)*
Prix : 60 à 70 €

EXTRA CUVEE DE RESERVE
CHAMPAGNE

Pol Roger
BLANC DE BLANCS
2000

PRODUIT DE FRANCE
CHAMPAGNE POL ROGER EPERNAY FRANCE BRUT

Sur la plus belle terrasse de l'Olympe, Apollon et Dionysos contemplant notre monde. Ils parlent de musicalité, d'oralité, de mesure, de rimes, d'harmonie... et, sans même s'en rendre compte, ils inventent la poésie, qui commence par un vers de génie : ce qui est sauvage, plein de douleur et de malaise, la lyre et le champagne l'adoucissent et l'apaisent. La robe est un jaune paille parfait, sans reflet. Le bouquet est d'abord une évanescence apparition de fleurs multicolores et de citron, qui disparaît pour laisser place à une construction d'amandes babylonienne, d'où s'écoule comme par enchantement de la liqueur d'agrumes. Des parfums d'huile de noix extrêmement raffinés complètent le tableau des émotions qui font le siège du nez. L'attaque sur le palais est une soie qu'aurait pu revêtir Erato, la muse de la beauté et des poèmes. Son infinie douceur permet d'admirer par contraste tout le piquant de ses charmes. Ainsi, la bouche mord d'abord dans du pain au chocolat blanc, puis dans un biscuit au beurre salé recouvert d'amandes grillées, dont les exhalaisons chantent en rétro-olfaction. L'absolue féminité du nectar est encore soulignée par de coquines petites bulles qui explosent sur de concupiscent fruits de la passion. Enfin, ivre et magique jusqu'à l'extase, le champagne réalise le prodige d'apparaître masculin en finale. Ainsi, il dévoile des arômes très rares, légèrement corsés, de meringue recouverte de miel d'acacia, de magnolias et d'aubépine. Un miracle !

Cuvée Winston Churchill 1999 (99/100)
Prix : 140 à 170 €

Fendant une foule en liesse, la légendaire Rolls Royce Phantom I, coupe Jonckheere 1934, avance ses lignes racées vers l'imposant palais protégé par des grilles d'or. Le nouveau souverain allume un cigare, en contemplant les imposants massifs fleuris de la demeure royale, illuminées par des feux d'artifices.

La robe est un or gris luxueux. Le bouquet possède une ligne, une complexité et un volume absolument remarquables. La fumée du tabac enveloppe un horizon fantastique où les amandes, la noix, le cassis et la canneberge sont en majesté, posés sur une voie royale de brioche à la poire bordée de pain grillé. L'attaque est somptueuse, savoureuse, elle véhicule en première classe du Saint-Genix, de la tarte à la pomme et à la poire, habillée de cannelle, des épices du bois et d'églantines, auxquelles s'ouvrent toutes grandes les portes de la rétro-olfaction. La finale possède tant de présence et de persistance qu'on la jurerait tannique. Le miel d'acacia y salue princièrement chaque papille, tellement émues qu'elles se laissent empourprer d'écorce de citron, puis tombent carrément en pâmoison devant le spectacle d'une explosion (rafraichissante) de menthe et de gingembre. Lumineux. Un vin de légende, carrément !





Rosé Vintage 2004 (92/100)

Prix : 60 à 70 €

L'un des meilleurs vins de Champagne rosé, qui allie délicatesse et virilité. Lui aussi dominé par le pinot noir, il présente une robe rose saumon, et un bouquet où s'expriment de délicats arômes de fruits rouges fumés, de bois de rose, d'acacia et d'ananas. Sur le palais, il affiche fièrement sa texture crémeuse, de l'orange sanguine et de jeunes myrtilles visitant tout le palais, tandis qu'en rétro-olfaction se repose de la lavande. La finale est puissante, vanillée, chargée de grenade et de miel de sapin. Une alliance réussie entre virilité et raffinement.



Brut Vintage 2002 (94/100)

Prix : 45 à 50 €

Grande réussite du millésime, la brut Vintage 2002 est une exception pour deux raisons. D'abord, il s'agit d'un assemblage dominé par le pinot noir (60 %). Ensuite, le vin a été vieilli neuf ans en cave avant sa commercialisation, ce qui est très rare pour un vin de Champagne ne se situant pas au sommet de la hiérarchie dans sa Maison. Reste que, l'observation de la robe montre déjà que les soins prodigués à ce nectar n'ont pas été vains. Cette dernière, couleur de paille aux reflets de foin, laisse



s'échapper des bulles d'une grande finesse. Le bouquet est plein de sève, des arômes de miel, de pamplemousse, d'huile d'amande douce et de pêche s'y révèlent très intenses, légèrement corsés. Sur le palais, la vinosité du champagne est avérée, les zestes de citron vert confits et de bourgeons de cassis s'accrochent en rétro-olfaction et aux papilles comme de véritables petits tannins. La finale est un cake croustillant aux fruits rouges et blancs, rehaussé de miel corsé d'épices très douces. Un vin de gentleman, savoureusement masculin.

Brut Réserve (91/100)

Prix : 23 à 28 €

Pour des raisons de confidentialité, la maison Pol Roger n'a pas le droit de communiquer que cette cuvée, fut le seul Champagne et le seul vin français servi lors du dîner de Mariage du Prince William et de Kate Middleton. Cela situe le niveau d'excellence de ce vin pourtant non millésimée. En restant pendant 54 mois en cave, soit trois fois plus que ses concurrentes, elle obtient un caractère vineux, rond, ainsi qu'une densité et une générosité spectaculaires pour un vin de cette gamme, dont la richesse aromatique est rarement aussi affirmée. Avec une couleur d'or légèrement plus soutenue que ses concurrentes, une structure solide organisée autour d'amandes, de vanille des îles, de roses, d'épices douces, d'épines de pin et de pommes, ce vin saura inmanquablement ravir les amateurs de raffinement.



Pure (88/100)

Prix : 30 à 35 €

Champagne non dosé réalisé avec 1/3 de pinot noir, de chardonnay et de pinot meunier, il se distingue par sa robe d'or diaphane et son caractère particulièrement effervescent. Le bouquet est délicat, composé de fleurs blanches, d'agrumes et d'épices douces. L'attaque possède une légère salinité, qui exhausse les arômes de pomme verte, de mandarine, de pâte à cake beurrée et de pâtisserie. Vif, ample, bien fait.



Rich (90/100)

Prix : 25 à 30 €

Archétype du grand champagne de dessert (demi-sec), marqué par son dosage (35 grammes de sucre par litre) et son élevage (36 mois minimum), Rich accompagnera loyalement toutes vos fins de repas. La robe est un jaune profond aux reflets cuivrés par le sucre de canne qui procure au nectar sa dimension capiteuse. Le bouquet exhale des senteurs d'amandes, de cerises et d'abricots secs, qui se retrouvent en jus sur le palais. L'attaque est une délicieuse frangipane bien épaisse, posée sur une table en bois recouverte de cire d'abeille. La finale libère des arômes de caramel et de tabac. Une authentique gourmandise.

