

FRANCE CHAMPAGNE

MAISON POL ROGER

Dominique Petit élabore, dirige et modernise la production

Dominique Petit, production creator, director and moderniser

Une lignée de vigneron : 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 vigneron champenois.

The Petit family of Verzy is a proper dynasty of wine growers. Dominique, son of Raymond, grandson of Désiré and great grandson of Achille, is proud of his origins. Throughout childhood every spare moment was spent tying, pruning and hoeing the base of the vines to get rid of bindweed. He even knows how to graft and has the certificate to prove it (courtesy of the Winegrowers of Champagne).

A PRÈS 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 ».

AFTER SCHOOLING in Beaune and Avize, he obtained his oenologist's diploma and grounding in the science most useful to him today. For 20 years, from 1979-1999, he worked in Reims for Krug during the time that the company was still family-owned under the successive leadership of Henri and Remy. In 1999 he came to Champagne Pol Roger, another family-controlled house based in Epernay and run by the successors of the eponymous Pol Roger (the de Billy and Pol Roger families). "These two houses had a common belief: only produce the best! If a wine turned out to be less than the very top quality, my task was to distance myself from it without hesitation."



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

On the 4th September 2013, Dominique welcomed us to the private house belonging to Pol Roger, with its polished paneling and inlaid furniture, its lustrous bronzes and upholstered footstools. He humbly sums up his job in three points. He puts together the wines. Champagne Pol Roger produces a million and a half fine quality bottles. The wines have an assured style which marries balance, fullness and freshness. To accentuate these traits, Dominique has spent twelve years undertaking significant improvements to the vat room and has greatly enlarged the cellar space for settling, blending and vinification.

For the creation or 'elaboration' of his wines, he persuaded his management to introduce small volume tanks of 20 – 160 hectolitres which have allowed him break down his total provision and showcase individualities or strong characteristics destined for the vintage or prestige blends such as *Cuvee Winston Churchill*, the symbolic wine of Pol Roger. All these projects have led him to create an internal 'Quality Assurance plan' to control the crucial aspects of his intransigent quest for quality.

Ever since the wines have lost any homogeneity they had in favour of individuality. Temperature control is vat by vat and regulated manually in order to obtain a richer diversity of wines. The Pinot Noir wines, in order to bring out their warmth and fruit aromas, are vinified at a higher temperature than the Chardonnay wines – a source of freshness. Rejects are minimised by the minimal use of cleaning products and water consumption has been halved. In short, Pol Roger has also made a great environmental effort in undertaking these readjustments.

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. Ces salles aux cuves rutilantes, au sol carrelé immaculé, ont la propriété 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 dégorgeage 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

These cellars with gleaming tanks and immaculate tiled floors are as clean as the kitchen of a Michelin-starred chef. As Dominique also confirms, "*These significant works will be completed in 2013 with the renovation of the vat room dedicated to the reserve wines*". The reserve wine cellar was built in 1930 in a shamelessly modernist style with its wall of aligned 200 hectolitre vats, "*a size that suits our champagnes to preserve the freshness of the reserve wines*."

The reserve wines guarantee the personality and consistency of the Pol Roger style and enter into the composition of the Brut Reserve blend, representing 80% of sales, at around 25-40% across the three grape varieties. These beautiful and stately cellars extend through the ground floor of a 2 hectare property from the *Rue de Bernon* to the *Avenue de Champagne*, and are at the head of two storeys of underground cellars where thirty or so cellarers (or women) officiate over the riddling, manipulation, moving and stacking of bottles – all by hand. Dominique, iron fist in a velvet glove, directs this team which faithfully recreates the procedures of yesteryear including manual disgorgement of the half-bottles, magnums and jéroboams. Pol Roger is fundamentally an artisanal champagne House and has preserved within its walls its own ancestral way of doing things and hugely traditional winemaking. Its employees feel valued and always do their best, never hesitating to point out any imperfections. They are the guarantors of a successful champagne style, perpetuated by the Pol Roger and de Billy families and also by their 'grand' cellar master who perpetually experiments in order to produce wines of real excellence.

Marie-Caroline Bourrellis



Dominique Petit à l'entrée du Caveau Winston Churchill ouvrant sur la cuverie.