



HISTOIRE

1914 : un millésime au son des canons

Par Roger Poutreau

Pol Roger est une des rares maisons champenoises à posséder encore, dans ses caves, quelques précieux flacons du millésime 1914. Discret sur le volume de ce trésor, le maître des lieux, Laurent d'Harcourt, préfère dire tout de suite que ces bouteilles historiques sont ouvertes avec parcimonie lors de la visite d'hôtes de marque. La maison d'Epernay voue un culte particulier à ce millésime « *vendangé au son des canons* », selon la formule célèbre de Maurice Pol Roger, le fils du fondateur qui fut maire de la ville de 1912 à 1918. Placée sous le signe de l'entraide, de la coopération et de la solidarité, la cueillette commença le 21 septembre avec une main d'œuvre inhabituelle composée en majorité de femmes, d'enfants, de personnes âgées et de quelques permissionnaires. Après une succession de vendanges ratées entre 1906 et 1910, l'année funeste pour les hommes allait accoucher d'un millésime parmi les plus réussis de ce début du XX^{ème} siècle. Toujours est-il qu'après trois semaines passées dans les vignes sous un grand soleil, la maison sparnacienne put engranger dans ses caves l'équivalent de 4 000 pièces (8 200 hl) de vin nouveau⁽¹⁾. Un stock important qui permit, en effet, à Pol Roger d'élaborer un beau volume de ce millésime 1914, assemblage rituel de 80% de pinot noir et 20% de chardonnay. Un champagne qui, lors de sa sortie en octobre 1920, fit un tabac au Royaume-Uni où on le qualifia de « *vin exquis, avec un merveilleux bouquet* ».

J'ai eu le privilège de le découvrir 80 ans plus tard en compagnie de mon complice es dégustation Olivier Poussier, élu l'année précédente Meilleur Sommelier du Monde. Ce 1914 dégorgé en 1944 et issu d'une vendange de faible rendement (2 640 kg/ha) était l'avant-dernière bouteille d'une extraordinaire « verticale » qui se termina par un très rare 1892 qui fit, autrefois, les délices de Georges V. Nous avons attribué « quatre étoiles + » au 1914 avec cette analyse flatteuse : « *Même si les bulles fines sont peu nombreuses, ce vin se caractérise avant tout par une superbe bouche peu commune et d'une rare complexité. Elle est fraîche, ronde et d'une belle amplitude, avec des saveurs longues et persistantes. La dégustation de ce joli vin se termine sur une note de « fino amandino ». Le nez, agréable, est marqué, lui, par une touche de surmaturité, une nuance de raisins passerillés et des notes de raisins secs, de dattes, d'épices douces et de miel* ».

“ *Vin exquis, avec un merveilleux bouquet.* ”



D'une longévité peu commune, ce millésime⁽²⁾ était destiné par Maurice Pol Roger « à fêter la victoire » de la Première Guerre Mondiale, mais les premiers flacons ne furent ouverts qu'à partir de 1920. Un siècle plus tard, il est encore apte à être servi, même chichement, pour célébrer le souvenir de l'effroyable tuerie. ■

⁽¹⁾Ces statistiques sont tirées de l'ouvrage de Cynthia Parzych et John Turner, « Pol Roger and C° » paru en 2000

⁽²⁾Durant la période de la guerre, la Champagne a connu deux autres excellentes vendanges : 1915 et 1917.