

COUP DE CŒUR

**CHAMPAGNE POL
ROGER, BRUT RÉSERVE**

Très tôt Pol Roger, le fondateur de la maison en 1849, privilégia la production de champagne brut, préféré des Anglais. Plus tard, le premier ministre britannique sir Winston Churchill qualifia la maison de « *world's most drinkable address* » et pour honorer le grand homme, cette dernière lui dédia en 1975 une cuvée à son nom, vineuse comme il aimait. Si la marque a acquis, dès 1855, une reconnaissance enviable outre-Manche, sa réputation n'est plus à faire en France et dans le monde (80 % à l'export). Tout le savoir-faire de la maison familiale qui s'appuie sur un vignoble de 90 hectares se révèle dans son Brut Réserve, de style et de qualité constants. Dosé à 9 g/l, il associe à parts égales pinot noir, meunier et chardonnay. Finement effervescent,

il est charnu, gourmand, fruité (agrumes, gelée de coings confits), rond, vineux et frais en finale. Disponible depuis la demi-bouteille jusqu'au nabuchodonosor (15 l), elle fut servie en magnum à la réception qui suivit le mariage du prince William et de Catherine Middleton.

VALÉRIE FAUST

38 € chez
les bons cavistes
et au
03 26 59 58 00.



DR

