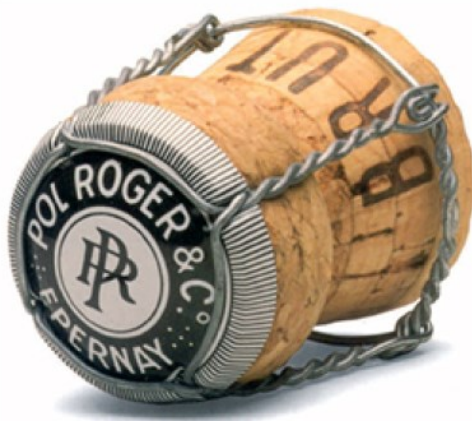


Champagne : un exceptionnel Pol Roger de 1914

Publié par **Éric Riewer**



Le Guide Champagnes 2016 de Gault & Millau vient de sortir. Tout au long de l'année 2015, qui a vu le sacre du vignoble champenois par l'Unesco en tant que « patrimoine mondial », le comité de dégustation vin a évalué plus de 1 400 champagnes en provenance de 330 maisons et producteurs. Un sujet est consacré au thème « champagnes millésimés, champagnes plébiscités ». Un exemple donné est une bouteille du **Pol Roger** 1914 contenant un champagne élaboré pendant la Grande Guerre, qui a eu son moment de gloire médiatique l'année dernière quand elle a été adjugée lors d'une vente aux enchères à Londres pour £5,640 (7 200 €).

Il s'agit d'une cuvée millésimée légendaire dans laquelle, d'après **Maurice Pol-Roger**, maire d'Épernay (à cette époque sous l'occupation allemande de la ville), « coule le sang de la France. » Depuis longtemps ce champagne est considéré comme l'un des plus grands jamais faits grâce à des conditions météo favorisant une récolte de bonne maturité, ceci malgré les conditions difficiles des vendanges effectuées sous les tirs des armées et sans les hommes, engloutis dans les tranchées.

Ce mois de décembre, Gault & Millau a pu déguster ce vin exceptionnel à tous points de vue lors d'une visite chez Pol Roger cette maison prestigieuse basée à Epernay qui reste familiale. **Hubert de Billy**, directeur commercial et marketing, a tenu le rôle d'un père Noël en proposant aux convives un trio de choc, trois millésimes légendaires qui incarnent à merveille la capacité de vieillissement des grands champagnes. En compagnie du 1914, qui reste étonnamment dynamique et frais en bouche, un 1921 exquis, doté d'une palette aromatique et d'une texture crémeuse de noisette, et enfin un 1892, dont la robe dorée ravissante – on aurait dit un sauternes – compensait la perte de ses bulles. Ce dernier avait un nez intense de champignons de Paris frais et de cèpes, ainsi qu'une texture suave de fruits confits dont le kumquat. Un grand moment privilégié de dégustation pour clore cette année.