

Terre de Vins

[Champagne Tasting] Pol Roger, le plus Britannique des champagnes

9 MAI 2017 0 COMMENTAIRE



C'est un des champagnes préférés des sujets de sa gracieuse Majesté, et parmi ceux-ci, le favori du grand Winston Churchill. Venez découvrir les champagnes Pol Roger le 13 mai à Champagne Tasting.

« My tastes are simple, I am easily satisfied with the best – Mes goûts sont simples, je me contente aisément du meilleur », signait d'une de ses célèbres réparties Sir Winston Churchill, grand amateur des champagnes Pol Roger qu'il qualifiait malicieusement « d'adresse la plus buvable du monde ». Le célèbre homme d'État et fin connaisseur des plaisirs de la vie a été un des plus fidèles clients de la maison, des relations d'amitié fidèle se tissant même au cours des années entre Odette Pol-Roger et le couple Churchill. Depuis 1975, la cuvée prestige de la maison est d'ailleurs signée du nom Winston Churchill ; un champagne truculent et racé.

Fondée en 1849 par Pierre-Charles Jean-Baptiste Roger, jeune notaire à Aÿ, la maison connut un démarrage rapide, grandement facilité par un important vignoble familial. Encore agrandi au cours du temps, il s'étend aujourd'hui sur 92 ha d'une pléiade de crus, soit 50 % des besoins de la marque, une proportion peu courante en Champagne.

160 ans d'histoire familiale

Rares sont les maisons de champagne demeurées aussi familiales parmi les grandes marques. Aujourd'hui, la 5e génération est aux commandes, très impliquée dans l'opérationnel et le développement.

Dès le début, les pays anglo-saxons et l'Angleterre en particulier jouèrent un rôle prépondérant dans la commercialisation des champagnes Pol Roger, sous l'impulsion de l'agent anglais Conrad Reuss qui obtint le prestigieux royal warrant. Plus récemment, Pol Roger fut le champagne servi au mariage du Prince William et de Kate Middleton. C'est dire les longues relations de la marque avec la couronne britannique !

Pol Roger commercialise 1,6 million de bouteilles pour 82% à l'export dans 92 pays – L'Angleterre, la Suède et les Etats-Unis constituant le trio de tête.



Des champagnes gastronomiques

Pol Roger, c'est aussi un état d'esprit, un luxe de détails, des positions parfois iconoclastes et assumées (sic !) comme celle de remuer encore à la main toutes les bouteilles. La Champagne compte encore 12 remueurs professionnels... dont 4 travaillent pour Pol Roger ! Des champagnes qui mûrent lentement sous la célèbre avenue de Champagne à Épernay dans un dédale de caves particulièrement profondes à 9,5°C. Résultat : des temps de vieillissement bien supérieurs à la moyenne (42 à 54 mois pour le brut quand la législation n'en impose que 15) mais au final un véritable velouté de texture.

Pol Roger, c'est un style qui se reconnaît entre mille. Des champagnes mûrs, vineux, structurés, gastronomiques, souvent portés par des arômes de fruits très mûrs et de pâtisserie. Un trait d'union dont vous pourrez déguster 3 représentants le 13 mai. Le Brut Réserve, véritable signature de la maison associant à parts égales les 3 cépages. Pure, sa version non dosée, dans une expression de fraîcheur plus tonique. Enfin le nouveau millésimé 2008 (60 % pinot noir, 40 % chardonnay) qui délivre un champagne à la robe d'or profond, à la fois épicé-solaire (caramel clair, écorces de kumquat, miel de fleur d'oranger, cannelle-bâton et fines touches de tabac frais) sur une trame particulièrement tendue et longue. Attention, Champagne de caractère !