

Une sublime dégustation de champagne chez Pol Roger

Posted by Aurélien Grevet on 14 août 2018 in [Gastronomie et Grands crus](#)

0 Avis



Place à la dégustation de champagne, après une visite des chais et des caves de la [Maison Pol Roger à Epernay](#), toujours sous le parrainage convivial de Hubert de Billy, le maître des lieux.

Pour commencer, dégustation des champagnes non millésimés de Pol Roger

Nous débutons avec le [Pure, l'extra brut de Pol Roger](#). Assemblage à parts égales de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, cette cuvée affiche un style tranchant tout en subtilité et en finesse. Vieillie 3 ans sur lattes, elle est issue des vins les moins acides, lui conférant ainsi un bel équilibre. Le plus surprenant est le décalage entre le nez mature et concentré, aux notes de girofle, de fleurs et d'agrumes, et la vive tension en bouche. Les notes identifiées au nez se

retrouvent en fin de bouche. Très bel équilibre entre structure et finesse.

Nous poursuivons avec la cuvée signature de Pol Roger, le Brut Réserve. Même assemblage que le Pure, le style est moins tranchant, même si cette cuvée est finalement assez peu dosée (9 g/litre). Le Brut Réserve vieillit 4 ans en cave et affiche une belle harmonie entre fraîcheur et structure aromatique. On y décèle au nez des notes de poire et de mangue, puis viennent des senteurs plus florales avant les arômes pâtisseries briochés et vanillés. On retrouve en bouche ce panel aromatique, et une remarquable longueur.

Dernier non millésimé de la gamme, le Rich. Issu du même assemblage que les cuvées précédentes, ce demi-sec est exactement le même vin que le Brut Réserve, seule différence, 34 g de sucre sont ajoutés après le dégorgement. Ce dosage est relativement faible pour les champagnes sucrés, la limite pour les cuvées brutes est en effet à 32 grammes par litre. Secret de fabrication, il est dégorgé un an avant la commercialisation, ce qui laisse au sucre plus de temps pour entrer en osmose avec le vin. Il en résulte un style gourmand, mais vif, une sensation de velours en bouche, plus que de sirop. Les notes de fruits secs se mêlent harmonieusement saveurs florales et épicées. Cette cuvée est idéale pour les desserts et le foie gras.

Voici le temps de goûter les champagnes millésimés

Place désormais aux champagnes millésimés, avec le Vintage 2009 pour commencer. Superbe cuvée composée à 60 % de Pinot Noir et 40 % de Chardonnay, issue exclusivement de premiers crus et de grands crus, et vieillie 9 ans en cave. Intense et élégante, elle exhale d'abord des fragrances de fruits à chair blanche et d'agrumes, puis se révèlent les notes de beurre et de miel, plus gourmandes. Opulente et crémeuse, elle prend une dimension charnelle.

Last but not least, la grande cuvée emblématique de Pol Roger, Sir Winston Churchill 2006. Pensée comme un hommage à Churchill, elle affiche les qualités que ce dernier appréciait dans le champagne : robustesse, charpente et maturité. Puissance et structure sont assurées par la

prédominance du Pinot Noir, alors que le Chardonnay lui confère finesse et élégance. Produite en quantités restreintes uniquement dans les meilleurs millésimes, elle vieillit au moins 10 ans en cave. Au fur et à mesure de l'ouverture du vin, les saveurs évoluent des fruits frais aux fruits secs et fruits cuits, en passant par le nougat et la pistache, une extraordinaire palette aromatique.

Malgré une dégustation nourrie, nous ne nous rendons pas...

Là, nous n'en étions qu'à la fin de la dégustation, où le Churchill 2006 faisait office d'apéritif. Soucieux d'honorer la devise inscrite au pied de la statue de l'homme d'état britannique, «*We shall never surrender*», nous passions à table avec au programme : Blanc de Blancs Vintage 2002, Brut Vintage 2002, Cuvée Sir Winston Churchill 2002 et un Brut Vintage Rosé 1999.

Une sacrée belle invitation, et un beau métier !

Retrouvez ici la sélection de champagneVinoptimo...

ou sur notre cave de vente en ligne quel.vin.

Auteur : Aurélien Grevet

Image © Vinoptimo