6 ha sur les coteaux d'Écueil, d'où l'on aperçoit la cathédrale de Reims. (RC)

Née de la rencontre du pinot noir (40 %) et d'un chardonnay vinifié en barrique, une cuvée louée pour l'élégance et la complexité de sa palette aromatique dominée par la fleur, le miel, le beurre et le citron confit. La bouche, à l'unisson, apparaît délicate, tendue et longue. Un champagne harmonieux, à son apogée. ⧗ 2018-2019 ● **Brut Sélection (15 à 20 €; 5000 b.)** : vin cité.

ANTHONY POINTILLART ET FILS, 10, Grande-Rue, 51500 Écueil, tél. 03 26 49 74 95, anthony@champagnepointillartetfils.com V r.-v.

GASTON POITTEVIN Brut ★

● 1er cru | 2984 | | 15 à 20 €

Entre les deux guerres, un Gaston Poittevin fut député de la Marne et président du Syndicat des vignerons. Son arrière-petit-fils, prénommé lui aussi Gaston, exploite 5,8 ha à Cumières, 1er cru de la Grande Vallée de la Marne. Dans sa cave, on pratique encore le remuage à la main. (RM)

Saumon aux reflets cuivrés, ce rosé d'assemblage marie le pinot noir (60 %), le meunier (20 %) et le chardonnay. On loue ses arômes fruités, délicats et frais, puis sa bouche suave en attaque tendue et longue, marquée en finale par une pointe d'agréable amertume. ⧗ 2018-2020 ● **1er cru ★ (11 à 15 €; 13762 b.)** : issu de pinot noir majoritaire (75 %), un blanc de noirs au nez intensément fruité. Son attaque vive ouvre sur un palais nerveux aux arômes de citron et de pamplemousse, plus suave en finale. ⧗ 2018-2020

EARL GASTON POITTEVIN, 129, rue Louis-Dupont, 51480 Cumières, tél. 03 26 55 38 37, gaston.poittevin@wanadoo.fr V r.-v.

POL ROGER Réserve ★

● | n.c. | 30 à 50 €

Cette maison de négoce d'Épernay expédia ses premières bouteilles en Angleterre dès sa création par le jeune Pol Roger en 1849. Devenue rapidement célèbre dans le royaume, elle a tissé des liens privilégiés avec les amateurs britanniques, et Winston Churchill ne manquait pas d'afficher sa préférence pour le champagne Pol Roger. L'affaire, restée familiale, s'appuie sur un vignoble de 92 ha. Au directoire, Hubert de Billy représente la cinquième génération de la famille; Laurent d'Harcourt, président du directoire, a succédé en 2013 à Patrice Noyelle après avoir coiffé la direction stratégique de l'export. Parti à la retraite, Dominique Petit, chef de cave, a laissé en avril 2018 sa cave à Daniel Cambres, ancien directeur de la coopérative de la Goutte d'or de Vertus. (NM)

Cœur de la production de la maison, le brut Réserve définit le style Pol Roger. Issu de trente crus différents et de 25 % de vins de réserve, il assemble par tiers les trois cépages champenois: du pinot noir (provenant surtout de la Montagne de Reims), du meunier (issu de la vallée de la Marne et des coteaux d'Épernay), du chardonnay (de ce même secteur d'Épernay et de la Côte des Blancs). Il reste quatre ans en cave. La version présentée pour notre sélection – une base de 2012, complétée par les trois récoltes précédentes – apparaît dans la lignée de ses devancières. Sa jolie robe dorée s'anime d'une effervescence intense et fine, qui laisse monter des senteurs d'abricot, de fruits exotiques et de fruits blancs, rehaussées de touches salines. Des arômes repris avec vigueur par une bouche ronde à l'attaque, suave et équilibrée. Un champagne mûr et élégant. ⧗ 2018-2021 ● **Sir Winston Churchill 2006 (+ de 100 €; n.c.)** : vin cité. ● **2009 (50 à 75 €; n.c.)** : vin cité.

POL ROGER, 1, rue Winston-Churchill, 51200 Épernay, tél. 03 26 59 58 00, polroger@polroger.fr V r.-v.

CHRISTOPHE POMMELET

● | 5900 | | 11 à 15 €

Installé en 1988 sur les 5,5 ha de l'exploitation familiale située dans la vallée de la Marne, Christophe Pommelet représente la quatrième génération sur le domaine. Son fils l'a rejoint au tournant des années 2010. (RM)

Deux mots pour décrire ce brut? Fin et élégant. Il naît de huit parts de meunier, pour deux de chardonnay. La robe dorée est parcourue de bulles nombreuses. Le nez s'ouvre sur les fleurs blanches et la brioche, puis sur la poire. Une palette délicate qui se prolonge dans une bouche douce, épurée et persistante. ⧗ 2018-2020

CHRISTOPHE POMMELET, 5, rue Cuirasse-Bretagne, 51480 Fleury-la-Rivière, tél. 03 26 58 62 34, champchristophe.pommelet@gmail.com V r.-v.

PASCAL PONSON Rosé des Gentes Dames ★★

● 1er cru | 10000 | | 15 à 20 €

Domaine créé à la fin du XIXes. À sa tête depuis 1980, Pascal Ponson exploite 13 ha de vignes en 1er cru dans le pays parfois appelé « Petite Montagne de Reims », au sud-ouest de la cité des Sacres. Le domaine, en conversion bio, a arrêté l'utilisation des désherbants à la vigne et des intrants (hors soufre) à la cave. (RM)

Un rosé d'assemblage privilégiant le meunier (75 %, dont une partie vinifiée en rouge), complété par le chardonnay et le pinot noir. Une jolie mousse couronne la robe légère et cuivrée de ce brut au nez tonique et intensément fruité. L'attaque fraîche, sur les agrumes, ouvre sur un palais bien équilibré entre puissance, suavité et fraîcheur, qui finit sur des notes de pêche et de fruits rouges. Un champagne harmonieux et long, qui tiendra sa place de l'apéritif au dessert. ⧗ 2018-2021 ● **1er cru Prestige ★ (15 à 20 €; 70000 b.)** : issu de meunier majoritaire (80 %), un brut intense, frais et long, aux arômes de fruits confits et de grillé. Du potentiel. ⧗ 2018-2023 ● **Grande Réserve ★ (15 à 20 €; 15000 b.)** : faisant la part belle aux noirs (75 %, dont 50 % de meunier) un brut onctueux et fondu, allégé par une belle acidité, aux arômes de fleur d'oranger, de miel d'acacia et de citron. ⧗ 2018-2021

PASCAL PONSON, 2, rue du Château, 51390 Coulommes-la-Montagne, tél. 03 26 49 00 77, ponson@wanadoo.fr V *t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h*

R. POUILLON ET FILS Réserve ★★

● | 25000 | | 20 à 30 €

Vigneron chez un négociant, Roger Pouillon a lancé son champagne en 1947. Aujourd'hui, son petit-fils Fabrice exploite 6,2 ha répartis sur trente-six parcelles et sept communes de la Grande Vallée de la Marne et du versant sud de la Montagne de Reims. Il est attaché à l'élevage sous bois. (RM)