



Champagnes Pol Roger : des bulles adoucies par la reine Elizabeth

Cette maison familiale et indépendante d'Épernay est de toutes les célébrations outre-Manche. Et connaît ses classiques, qu'elle élabore dans la plus grande tradition champenoise.



Damien Cambres, chef de cave chez Pol Roger, à Épernay (Marne). Michaël Boudot

Aucun doute n'est possible. Dans le salon d'attente de la maison Pol Roger, les nombreuses photos de Winston Churchill et de la reine Elizabeth côtoient celles des dirigeants historiques de la société, Georges Pol-Roger et ses fils, Guy et Jean. « *Keep calm and drink champagne* », recommande un coussin orné de la royale couronne, posé sur l'un des fauteuils de ce salon cosy. La maison est *so british* .



[Visualiser l'article](#)

Et le livre d'or, que signent bien volontiers les visiteurs des lieux, situés sur l'avenue réputée « la plus riche du monde », l'avenue de Champagne, à Epernay, où se retrouvent nombre des plus grandes marques, regorge de compliments en anglais : « *Most amazing experience* », « *Wonderful day* », « *Extraordinary experience* »... Les liens entre la maison fondée en 1849 et l'Angleterre semblent indéfectibles.

Fiers d'arborer le Royal Warrant of Appointment (un mandat délivré aux sociétés qui fournissent la cour royale), les champagnes Pol Roger s'enorgueillissent d'avoir été servis au mariage du prince William et de Catherine Middleton, en avril 2011, puis à celui de son frère, Harry, avec Meghan Markle, le 19 mai 2018.

Finesse et complexité

Mais l'Angleterre n'est pas l'horizon unique de cette maison familiale, qui ne manque pas de souligner qu'elle a gardé son indépendance, à la différence de nombre de ses prestigieuses concurrentes rachetées par de grands groupes.

« Une maison comme la nôtre est attendue pour ses millésimes, son brut rosé, et sur sa cohérence, pas sur des nouveautés. » Matthieu Blanc, responsable marketing

Pol Roger, dont le président du directoire est aujourd'hui Laurent d'Harcourt, possède 92 hectares de vignes, répartis sur une vingtaine des meilleurs crus de la montagne de Reims, de la côte des Blancs et de la vallée de la Marne. Le vignoble de la maison assure 55 % de sa production. Celle-ci, vendue à 85 % à l'export (le Royaume-Uni représentant 20 % de ce volume) tourne annuellement autour de 1,7 million de bouteilles. Dans les caves dorment 10 millions de bouteilles. Là encore, le souci de la qualité prime : les bouteilles sont tournées à la main, et quatre des douze remueurs professionnels de la Champagne travaillent ici. Tout est vinifié dans la cuverie maison, aucun achat de vin sur lattes n'est opéré.

« *Nous ne cherchons pas à faire des vins faciles à boire, nous misons sur la finesse et la complexité* », insiste Damien Cambres, le chef de cave. « *Une maison comme la nôtre est attendue pour ses millésimes, son brut rosé, et sur sa cohérence, pas sur des nouveautés* », renchérit Matthieu Blanc, responsable marketing. La cuvée « Sir Winston Churchill 2008 », livrée en octobre en Angleterre (un mois avant la France !), doit en être l'expression aboutie, issue de pinot noir en majorité et de chardonnay... déjà en production sous l'ère churchillienne.