

\*\*\*\*

## 



Cette maison de négoce d'Épernay expédia ses premières bouteilles en Angleterre, dès sa création par le jeune Pol Roger en 1849. Vite 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 90 ha.

Une cuvée créée en 1975, dont la compostion reste secrète (tout au plus sait-on qu'elle associe pinot noir et chardonnay). Un coup de cœur salue l'exceptionnelle alliance de l'évolution et de la fraîcheur dans ce 2000. Le nez, racé et bien ouvert, libère des nuances nouvelles à l'aération, beurre, fruits compotés et fruits secs, pain d'épice. Vive à

l'attaque, la bouche reste sur cette ligne tout au long de la dégustation, déployant toute son élégance et sa complexité. Un grand champagne à son apogée, à servir à table. ▼ 2014-2019 ¶ ris de veau aux morilles Brut Réserve ★★ ♥ (30 à 50 €): un second coup de cœur! Ce brut assemble par tiers les trois cépages champenois et les récoltes 2009 à 2006. Les dégustateurs louent la subtilité de ses parfums de fleurs blanches, d'agrumes et de menthol, tout comme le raffinement de sa bouche complexe, à la fois riche, tendue et fine. Un modèle d'élégance, pour l'apéritif comme pour la table. ▼ 2014-2017 ● Vintage 2004 ★ (50 à 75 €): du pinot noir (60 %) et du chardonnay dans ce millésimé floral et citronné, équilibré et frais. ▼ 2014-2017

Pol Roger, 1, rue Winston Churchill, 51200 Épernay, tél. 03 26 59 58 00, polroger@polroger.fr 1 t.l.j. sf sam. dim. 9h-12h 14h-17h

