



CHAMPAGNE

POL ROGER

Vendanges 2025 : présage d'un beau millésime



Une année remarquable

2025 s'inscrit déjà comme l'une des plus marquantes de ce premier quart de siècle : l'année la plus chaude depuis 2000, juste derrière 2003.

C'est aussi, pour la huitième fois depuis 2003, que les vendanges ont commencé en août et la quatrième année où, tout en débutant ce même mois, elles se sont révélées particulièrement qualitatives.

Chez Pol Roger, les premiers moûts sont arrivés en cuverie le 22 août. Leur réception, échelonnée sur un peu plus de deux semaines, s'est déroulée dans une ambiance à la fois rythmée et sereine, portée par des conditions météo idéales : températures fraîches, ensoleillement stable, quelques pluies bénéfiques et un état sanitaire remarquable des raisins.

Au-delà de la chaleur, 2025 restera surtout comme **une année d'équilibre**, portée par une météo particulièrement favorable à chaque étape clé du cycle végétatif :

- **Une floraison rapide en juin**, sous un soleil généreux et un temps sec au début, évitant ainsi coulure ou millerandage, suivie d'une période plus délicate en fin de floraison, impactant les rendements.
- **Des pluies bénéfiques en juillet**, avec 110 mm d'eau - l'un des niveaux les plus élevés historiquement pour ce mois - permettant à la vigne d'éviter le stress hydrique et d'alimenter les baies en nutriments essentiels.
- **Un retour de chaleur et de sécheresse en août**, stoppant tout risque de pourriture et stabilisant la maturité des baies.

« Si nous devons résumer cette année : nous avons tout eu... au bon moment, » ajoute Damien Cambres, Chef de caves.



Quelques faits marquants

- **Les rendements** sont globalement proches de ceux attendus pour l'appellation, en léger retrait par rapport aux estimations initiales, notamment en raison de grappes et baies de petite taille. Cependant cette caractéristique est porteuse d'un vrai potentiel qualitatif : plus de concentration aromatique, une belle acidité et une structure équilibrée.
- Le suivi précis des dégustations de baies, couplé aux analyses (acidité/sucre), a permis de déterminer le point de **bascule aromatique** pour chaque cépage.
- **Le degré moyen potentiel** de la cuverie est de 10,8% vol. tous cépages confondus ; 10,7 pour le Pinot Noir, 11,3 pour le Chardonnay et 10,5 pour le Meunier.
- **L'acidité totale moyenne** en cuverie est de 6,5g/L H₂SO₄ ; 6 pour le Chardonnay, 7 pour les deux cépages noirs. Cette valeur peut sembler un peu basse pour le Chardonnay, mais elle n'a rien d'inquiétant : l'acidité mesurée ne reflète pas, à elle seule, la fraîcheur future des vins, ni leur potentiel de vieillissement. Les dégustations de baies avant les vendanges, tout comme celles des moûts à leur arrivée en cuverie, révèlent au contraire une belle fraîcheur.

Un millésime qui s'annonce très qualitatif

La qualité des jus en réception confirme pleinement nos premières impressions et laisse entrevoir un potentiel très intéressant sur les trois cépages, avec une belle expression aromatique. Une belle année, particulièrement pour les cépages noirs, se dessine avec des profils prometteurs.

Voici les premières notes caractéristiques :

- **Pinot Noir et Pinot Meunier** : une richesse de fruit remarquable, accompagnée d'une belle complexité aromatique.
- **Chardonnay** : des arômes citronnés parfaitement mûrs, avec une dominante de citron jaune.



Ce millésime 2025 est une belle surprise. Rarement avons-nous connu une telle cohérence climatique tout au long de l'année : chaque étape clé du cycle végétatif s'est déroulée dans de bonnes conditions. À la réception, les raisins sont d'une qualité et d'un état sanitaire remarquables, avec un équilibre naturel entre concentration aromatique et fraîcheur. On sent déjà une vraie précision, une tension élégante dans les jus. Nous avons déjà toutes les raisons de croire au potentiel de ce millésime 2025. Damien Cambres



C'est maintenant le travail de vinification qui prend le relais, avec en ligne de mire les dégustations des vins clairs en décembre, puis ce moment si particulier appelé chez Pol Roger « La Cuvée » : le point d'orgue des assemblages, là où l'intuition rencontre la mémoire pour permettre de perpétuer le style Pol Roger et de confirmer le potentiel de ce millésime.

Laurent d'Harcourt, Président du Directoire, souligne avec un sourire : « 2025 est une promesse. À la vigne comme en caves, l'ensemble de l'équipe Pol Roger se mobilise pour sublimer ce potentiel. Le travail se poursuit, avec la patience qu'exige chaque grand vin. Cette vendange 2025 est le fruit d'un engagement de chaque instant au vignoble. Une récompense méritée pour tous nos vignerons partenaires et nos équipes, et une réelle source de satisfaction pour Damien Cambres, notre Chef de caves et Lucile Perard, notre Responsable des relations vignoble et approvisionnements, qui sont enthousiasmés par la qualité des raisins reçus. »



[Voir la vidéo des vendanges 2025 chez Pol Roger](#)

