

## CHAMPAGNE POL ROGER

[www.polroger.com](http://www.polroger.com)

*Wie passt man als legendäre Marke seine Weine der Zeit an, ohne den Stil und damit die Akzeptanz des Marktes zu verlieren? In den letzten 15 Jahren hat Pol Roger, Lieblingschampaner von Winston Churchill, dies mit viel Erfolg vordemonstriert. Geblieben ist die grosse Komplexität der Weine, die unvergleichliche Raffinesse, neu dazugekommen sind Frische und Transparenz.*



### Sir Winston Churchill 2004

**18.5 Punkte | 2016 bis 2019**

Einer unserer Lieblinge der Verkostung aus einem «nur» guten Jahrgang, nicht nur perfekt gemacht und perfekt reif, sondern auch un-gemein komplex, dicht, voll, reich, lang, saftig, herrlich.



### Blanc de Blancs 2008

**18 Punkte | 2017 bis 2022**

Hier steckt ein grosser Jahrgang in den Kinderschuhen und zeigt doch bereits erstaunliche Mineralität und unvergleichliche Länge. Das Ganze wirkt unerhört präzise, exquisit, zeigt besondere Rasse und eine lupenreine, noch recht jugendliche Blanc-de-Blancs-Aromatik. Wir geniessen ihn bereits heute mit Vergnügen und sind doch sicher, dass er noch zulegen wird. Einkellern!

### Pure

**17.5 Punkte | 2016 bis 2017**

Von glasklarer, un-gemein eleganter, luftiger Art, delikater und komplex im Stil des Hauses, herrlich zum Aperitif oder zum leichten Mahl.

### 10 Champagne Pol Roger Sir Winston Churchill 2004 18.5 Punkte | 2016 bis 2019

Einer unserer Lieblinge der Verkostung, nicht nur perfekt erarbeitet und perfekt ausgereift, sondern auch un-gemein stilsicher gemacht, jetzt genau richtig: aktuell die schönste Cuvée dieses Jahrgangs, dessen Weine man sonst eher austrinken sollte.



### Brut Réserve

**17 Punkte | 2016**

Illustriert perfekt die raffinierte Art des Pol-Roger-Stils, zeigt grosse Eleganz und viel Liebreiz, cremigen Charakter, superbe Harmonie.

### Brut Vintage 2006

**17 Punkte | 2016 bis 2017**

Wir sind sicher, die Verantwortlichen des Hauses verzeihen uns, wenn wir diese Cuvée, die sehr gut den Jahrgangscharakter illustriert, in einem schlanken, glasklaren, direkten Stil nicht höher als die «Basiscuvée» notieren. Das hat mit der Klasse der letzteren zu tun, nicht einem Mangel der ersteren! Zu leichten Speisen, Häppchen.

### Rosé 2006

**17 Punkte | 2016 bis 2017**

Es gibt Weine, die sind einfach genau richtig, so wie dieser erfrischende, diskret-fruchtige, elegante, lebenswürdige und doch lückenlos dichte Rosé, den man jetzt zum Tête-à-Tête geniessen wird, zu leichten, raffinierten Speisen.