

NOUVEAU !
LES VINS
AU MEILLEUR
RAPPORT
QUALITÉ / PRIX

Accès à 80 000 vins
notés et commentés sur
www.bettanedesseauve.com

GUIDE DES VINS

**bettane +
desseauve**
2017

Flammarion

POL-ROGER



LE DOMAINE : Cette maison de taille moyenne, créée en 1849 par Pol Roger, appartient toujours à la famille fondatrice et est aujourd'hui dirigée par Laurent d'Harcourt. Les vins sont placés sous la responsabilité de Dominique Petit, chef de cave depuis 1999. Fournisseur officiel de la reine d'Angleterre, le lien avec le royaume voisin dépasse largement de pures relations mercantiles puisque Sir Winston Churchill appréciait lui aussi les vins de Pol-Roger et qu'il en fit sa marque de chevet. Elle s'est développée au siècle dernier grâce à des millésimes de haut niveau qui font indiscutablement partie du gotha des champagnes, comme le 1928, devenu culte. La maison a la chance de posséder un vignoble de 90 hectares qui couvre 65 % de ses besoins, elle est restée volontairement limitée dans ses volumes, un million et demi de bouteilles produites chaque année, et un stock impressionnant de 9 millions qui patientent en cave, sans guère d'équivalent aujourd'hui.

LES VINS : Le grand millésime 2008 continue à se dévoiler, avec outre un extraordinaire blanc de blancs un rosé de très haut niveau. Le reste de la gamme est sans faille et hautement recommandable.

COUP DE CŒUR

■ **Champagne Pure NM** | Extra brut | 2016>19 | **16,5/20**

Frais, fruité floral, acidité mais sur la rondeur, élégant, souple, net et franc. Un caractère juvénile et direct, très différent du brut, avec une tension qu'apprécieront les connaisseurs.

■ **Champagne Brut Réserve NM** | Brut | 2016>19 | **16/20**

■ **Champagne Rich NM** | Demi-sec | 2016>18 | **16/20**

■ **Champagne Rosé Vintage 2008** | Brut | 2016>21 | **18/20**

■ **Champagne Vintage 2006** | Brut | 2016>23 | **17/20**

■ **Champagne Vintage Blanc de Blancs 2008** | Brut | 2016>26 | **19/20**

1, rue Winston-Churchill - B.P. 199, 51206 Épernay • Tél. 03 26 59 58 00 • Fax : 03 26 55 25 70 • polroger@polroger.fr • www.polroger.com • Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Pas de visite et de dégustation pour le particuliers.