PHOTOS et VIDÉO. Le champagne Pol Roger a débouché les bouteilles ensevelies il y a 120 ans, retrouvées intactes... et c'est bon

MIS EN LIGNE LE 10/10/2019 À 19:22 CLAIRE HOHWEYER (/115307/DPI-AUTHORS/CLAIRE-HOHWEYER)
MAISON DE CHAMPAGNE (/118483/FREE-TAGS/MAISON-DE-CHAMPAGNE) , POL-ROGER (/51216/FREE-TAGS/POL-ROGER)
ÉPERNAY (MARNE) (/323/LOCATIONS/EPERNAY-MARNE) , ANGLETERRE (/337/LOCATIONS/ANGLETERRE)

Les bouteilles du XIXe siècle retrouvées intactes après un éboulement en 1900 ont été ouvertes.

Laurent d'Harcourt, président du directoire de Pol Roger et Damien Cambres, chef de cave de la maison, observent le dégorgement d'une bouteille du XIX e siècle par Francis Mainguet. - Remi Wafflart

Concentré, Francis Mainguet actionne doucement le tire-bouchon à lames que vient de lui fournir Laurent d'Harcourt. Le premier, ouvrier de Pol Roger depuis 1990, spécialiste du dégorgement, agit avec précaution sous les yeux du second, président du directoire de la maison de champagne située à Épernay.

Laurent d'Harcourt, président du directoire de Pol Roger, vient de prêter son tire-bouchon à lames à Francis Mainguet, l'actionnant pour sortir le bouchon de la toute première bouteille de la fin du XIX ème siècle, retrouvée en janvier 2018. - Remi Wafflart

Ce mercredi 9 octobre, vers 17 heures, il est le premier à déboucher une des bouteilles retrouvées le 15 janvier 2018, intactes et pleines dans l'une des galeries de la maison effondrée le 23 février 1900 (https://abonne.lunion.fr/art/73641/article/2018-02-02/exclusif-des-bouteilles-de-la-fin-du-xixe-siecle-decouvertes-intactes-et-pleines).

Le 15 janvier 2018, la maison de champagne Pol Roger retrouvait un trésor, à la faveur de travaux : une vingtaine puis plusieurs dizaines de flacons intacts et pleins, ensevelis à la suite d'un éboulement le 23 février 1900. - Michael Boudot

Le moment est historique. Après la découverte d'une vingtaine de bouteilles en janvier 2018 puis d'autres à la fin de la même année, **la maison de champagne n'avait – héroïquement diraient les curieux et passionnés – pas encore**

dégusté ces flacons datés, grâce aux livres de compte tenus à l'époque, entre 1888 et 1898 (https://abonne.lunion.fr/art/73661/article/2018-02-02/video-damien-cambres-de-pol-roger-raconte-la-decouverte-des-bouteilles).

Le bouchon, ce gardien

« *Il vient, ça y est* », lance Francis Mainguet. Après une dizaine de minutes qui en ont paru le double, le technicien est parvenu à retirer le bouchon.

Le débouchage aura pris plus d'une dizaine de minutes pour chacun des deux flacons. Le second bouchon, assez long, a prouvé sa résistance au temps et ses qualités de préservation du vin. - Remi Wafflart

« *Il faut prendre le temps, ne pas s'énerver* », commente le salarié. Damien Cambres, le chef de cave de Pol Roger depuis avril 2018 en succession de Dominique Petit, le premier à avoir récupéré un de ses flacons intacts, et Laurent d'Harcourt dégustent les premiers. Leur mine réjouie confirme la qualité du vin et renforce l'impatience de goûter à son tour. Francis Mainguet mettra autant de temps à déboucher un second flacon dont le bouchon, assez long, s'avère moins détérioré. Premier constat : les bouteilles, soufflées bouche, et les bouchons ont magistralement préservé les vins. « *Je n'en reviens pas de leur tenue* », confirme Francis Mainguet.

Damien Cambres, chef de cave de Pol Roger depuis avril 2018, a récupéré le premier un flacon intact et plein enseveli après l'éboulement de galeries de la maison le 23 février 1900. - Remi Wafflart

« *C'était agréable de sentir le vin.* » En effet, premier étonnement : à sentir le bouchon, pas de sensation de moisi ou d'odeur de cave, uniquement de vin. « *Incredible* », lance James Simpson, master of wine et responsable de la filiale de distribution de Pol Roger en Angleterre. « *Vous rendez-vous compte que ces millésimes ont sûrement été bus par Winston Churchill ?* » L'anecdote percute l'Histoire.

Non seulement, le Premier ministre britannique avait fait de la maison de champagne sa favorite, mais, comme un fait exprès, les bouteilles ensevelies ont été retrouvées… rue Winston-Churchill à Épernay, rappelle malicieusement Hubert de Billy.

Laurent d'Harcourt, Hubert de Billy, cinquième génération du champagne Pol Roger, et Matthieu Blanc, responsable marketing de la maison. - Remi Wafflart

Ce dernier, appartenant aux familles descendantes des fondateurs (de Billy et Pol Roger), interroge en souriant : « *Est-ce que la cuvée Sir Winston Churchill 2008 se boira aussi bien dans 100 ans, je l'espère !* »

Des vins tout à fait buvables

Car c'est bien là la magie de l'événement: quelle saveur délivre ces vins? (https://abonne.lunion.fr/art/74175/article/2018-02-06/bouteilles-de-champagne-pol-roger-ensevelies-qu-en-disent-les-experts) Une fois dégorgées, les deux bouteilles ont donc été dégustées, en présence de quelques chanceux médias italien et britannique (la Grande-Bretagne constitue 20 % du marché de Pol Roger), fidèles à la marque.

Chacun des deux vins ont étonné, à la dégustation, par leur fraîcheur malgré leur âge, entre 120 et 130 ans. - Remi Wafflart

« *C'est très pur, les vins ont encore beaucoup d'intégrité* », réagit Chiara Giovani. « *Ils présentent une grande richesse et une grande longueur* », ponctue Damien Cambres.

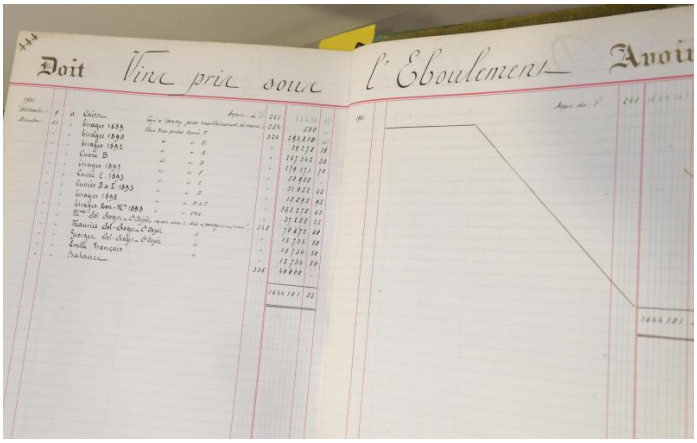
En effet, pour des dames d'âges honorables entre 120 et 130 ans, les vins surprennent par leur fraîcheur. Bien entendu, plus aucune bulle, ni à la vue ni à la dégustation, mais une légère sensation de piquant, pas désagréable. En bouche, « *le miel, des notes épicées et vanillées* » ont dominé la dégustation du premier vin avant d'évoluer – l'oxydation faisant son office – « *en dents de scie vers l'eau-de-vie* ». Le second « *plus rond, tient mieux dans le temps* ».

Laurent d'Harcourt et Matthieu Blanc, étudiant la robe du champagne. - Remi Wafflart

Et donne l'impression de n'avoir pas été dosé, de n'avoir pas de sucre ajouté. « *Ces bouteilles étaient en cours de deuxième fermentation*, rappelle Hubert de Billy. *On pense qu'elles n'étaient pas dosées mais l'analyse en laboratoire nous le dira.* » À l'époque, les champagnes étaient de façon générale beaucoup plus dosés qu'actuellement. Pas, apparemment, chez Pol Roger. Les bouteilles de 1904, 1914 ou 1921 que compte la vinothèque, à 13 ou 14 grammes (contre 8 pour un brut aujourd'hui), en témoignent.

Quelques médias britannique et italien ont eu la chance de participer à cette première dégustation historique. - Remi Wafflart

« *Le champagne est devenu apéritif après la Seconde guerre mondiale. Avant, c'était un vin de repas, plus corsé et le cépage de l'époque était le pinot noir* », informe Hubert de Billy.



Impressionants également, les livres de comptes tenus par la maison Pol Roger, répertoriant, après l'éboulement, les pertes. Un document qui a permis à l'équipe actuelle d'évaluer la fourchette de millésimes des flacons retrouvés, entre 1888 et 1898. - Remi Wafflart

Il est des moments rares dans l'histoire d'une maison de champagne, dans celle du monde du vin et même dans celle d'un patrimoine culturel. Pouvoir goûter des vins vieux de près de 130 ans contenus dans des bouteilles dont la légende de l'existence courait depuis des décennies. Le mythe a pris fin ce mercredi 9 octobre, avenue de Champagne, à Épernay, au cœur de la maison Pol Roger.

PUBLICITÉ

DECATHLON

ALLEZ PLUS LOIN !
Avec Decathlon Coach et Newfeel, relevez le challenge de marche nordique avec un plan d'entraînement 100% gratuit !

(https://www.decathlon.fr/landing/_/R-a-newfeel-defi-nordique?utm_medium=display&utm_source=invibes&utm_campaign=marche-nordique_newfeel_opsport&ord=[timestamp])

Inspired by (http://www.invibes.com) invibes

Hubert de Billy: «C'est la fin d'un imaginaire»

Le représentant de la cinquième génération, de la famille De Billy-Pol Roger, livre son témoignage à la suite de cette première dégustation historique.

Quelles sont vos premières impressions de dégustation ?

Je suis surpris parce que les bouteilles étaient stockées pendant plus d'un siècle là où il n'y avait pas d'oxygène ou très peu et, finalement, les vins tiennent la route même si ce n'est pas du champagne comme on l'entend.

Quelles émotions avez-vous ressenties ?

C'était mitigé car c'est la fin d'un imaginaire autour de ces bouteilles. Maintenant, on sait ce que valent les vins. Et on n'en aura pas plus même si on sait, grâce aux caméras, qu'il y en a d'autres sous terre.

Ces bouteilles ont-elles été élaborées par Pol Roger lui-même (décédé en 1899 à 68 ans) ?

Oui, avec son frère Albert, qui était un très bon vinificateur. Il était ingénieur et très curieux, d'ailleurs. Il investissait dans beaucoup d'affaires, comme les premiers plans du pont qui traversait la Manche… Mais il avait surtout une relation très étroite avec Pasteur, qui l'aidait beaucoup. Et on sait que Pasteur est l'inventeur de l'œnologie moderne (grâce à ses travaux sur la fermentation, NDLR). C'est très émouvant car nous sommes là aussi dans la continuité de l'entreprise.

En 1900, une catastrophe économique pour Pol Roger

Si les livres de comptes de l'époque, conservés par la maison de champagne, démontrent que l'activité d'expédition se poursuivait, l'éboulement a impacté de façon marquante Pol Roger. Le numéro 2240 du journal hebdomadaire « Le Monde illustré » relate le sinistre survenu le 23 février 1900, reprenant « Le Réveil de la Marne ». « *On sait que cette ville (Épernay) est un important entrepôt de vins de Champagne et qu'elle est bâtie sur un bloc énorme de craie, transformé en une géante taupinière.* »

L’article explique que les fortes pluies rendent « délicats » les percements des galeries, en cours à l’époque. Christian de Billy, président du conseil de surveillance, que nous avions interrogé au moment de la découverte du trésor (édition du 3 février 2018), rappelait que Pol Roger, son grand-père, était « *en train de se raser dans sa maison, au 48, avenue de Champagne* ». « *Quand vers 3 h 30 il a entendu un affreux bruit. Il a cru à un tamponnement sur la voie ferrée. Les trains de la ligne Paris-Strasbourg filaient. Quand il est sorti de chez lui, il a vu un petit attroupement et a constaté que le terrain s’était affaissé*. »

Sur 75 mètres de long et 60 mètres de large. Le Monde illustré évaluait alors les pertes « *à quatre millions* » de francs anciens.