



# *Champagne Pol Roger So british!*

Épaulée par des chefs de cave de haute volée, la maison connue pour avoir conquis Churchill est réputée pour la qualité et la régularité sans faille de ses champagnes.

Reportage et dégustation de Pierre Casamayor

## De vigne en cave

# Vie de château

**C**hampagne Pol Roger, 1 rue Winston-Churchill à Épernay, tout est dit ! La maison est pourtant née à Aÿ, sous la houlette entrepreneuriale du fils d'un notaire local. Ses fils Maurice et Georges font croître leur négoce avec déjà une direction vers l'exportation. Ils sont distribués par les Russ en Angleterre, les Oechs et Rathemacher en Amérique, les Woltner en France. Ils se distinguent en Angleterre en proposant un champagne brut, alors que le fameux "goût anglais" penche vers des assemblages très dosés. La renommée est en marche, Pol Roger fait partie du paysage britannique jusqu'à devenir le champagne du palais de Buckingham, avant d'entrer dans la légende, celle de l'homme aux doigts en V.

### UNE INDÉFECTIBLE AMITIÉ

Malgré ces succès, tout ne fut pas un lit de roses. En 1900, une partie des caves s'effondre, engloutissant un million de bouteilles. La révolution russe tarit le marché, tout comme la prohibition aux États-Unis. Maurice est maire d'Épernay pendant la Grande Guerre, où il gère avec honneur cette période tragique. Cinq générations plus tard, l'affaire est toujours aux mains de la même famille, une famille qui fait partie du très select club *Primum Familiae Vini*, les douze apôtres de la grande tradition patrimoniale. Une famille épaulée par des chefs de cave de haute volée, Dominique Petit entre autres, artisan du renouveau technique de la maison jusqu'à son départ à la retraite en 2018. C'est aujourd'hui Laurent d'Harcourt qui préside le directoire avec Hubert de Billy, épaulés au vignoble par Évelyne de Billy et Damien Cambres,



lion" rencontre Jacques Pol-Roger et son épouse Odette, une des plus belles femmes de son époque. Cette rencontre scelle une indéfectible amitié entre les deux familles, une rencontre qui adoube le champagne Pol Roger comme le préféré de sir Winston. Il faut dire que lors de ce repas, le 1928 brille de tout son éclat. Odette réserve à son ami tout ce qui reste du millésime jusqu'à la dernière bouteille, il doit ensuite se contenter du 1947 !

Car Winston Churchill a ses habitudes : il commence sa soirée avec du whisky, puis passe à table avec du champagne, avant de clore avec du cognac, sans oublier ses légendaires havanes. *No sport, but good life!* Et comme de son propre aveu, il n'est pas difficile mais se contente du meilleur, son choix champenois propulse la marque Pol Roger vers une réputation d'excellence. Il va même jusqu'à baptiser Pol Roger un de ses chevaux de course qui remporte le Black Prince Stakes en 1953, le jour du couronnement d'Elizabeth II. Comment s'étonner alors que la cuvée de prestige de Pol Roger ait été baptisée Sir Winston Churchill en 1984 (millésime 1975) ? Le grand homme, décédé en 1965, ne vit hélas pas cette création, mais il ne l'aurait sûrement pas désavouée tant elle est bâtie sur son goût personnel, fait de puissance, de vinosité, de maturité et de charpente. À son image en quelque sorte. Chaque mil-



### Damien Cambres

Œnologue formé à Dijon, passé par les coopératives Nicolas Feuillatte et Gouttes d'Or Union, Damien Cambres a pris la succession de Dominique Petit après une période de passation de pouvoir où il s'est imprégné de l'esprit maison. Il relève l'immense challenge de la construction des nouveaux locaux, tout en perpétuant les avancées qualitatives de son prédécesseur.

# La verticale de Sir Winston Churchill

L'effervescence délicate est une des caractéristiques de cette cuvée. La bulle est d'une grande finesse ; en bouche, elle est crémeuse et caressante, bien intégrée dans l'équilibre du vin. Le style est immédiatement reconnaissable : ce champagne est bâti sur une matière puissante, structurée, avec une énergie tonique et une aromatique particulièrement élégante. Avec ces atouts, il est armé pour les très longues gardes.



## Les millésimes à attendre

**2012** 99/100 Assemblage secret, noirs en majorité, touche de chardonnay. Nez très complexe, fruit exotique mature, épices douces, touche de bergamote, brioche vanillée. Bouche ample, dense, vineuse, du gras et du volume, toucher onctueux, aromatique complexe, finale sur des notes d'autolyse et de minéralité crayeuse. Belle allonge pour ce vin structuré mais sans excès, bien équilibré par son tonus. Il ira loin.

**2009** 98/100 Nez beurré et vanillé, avec des notes de fruits mûrs un peu grillés, d'agrumes, une touche florale. Bouche riche, ample, avec de la rondeur et de la structure. Le vin semble presque boisé, avec une finale puissante mais équilibrée par un tonus épicé.

**2008** 100/100 Nez plus complexe qui commence à truffer, fruité précis, agrumes confits, notes pâtisseries. Bouche très expressive, à la matière équilibrée, dense et minérale. Belle allonge complexe et racée déclinant une palette aromatique irrésistible, finale sur la salinité minérale.

## On peut déboucher

**2006** 99/100 Nez plus évolué, fruits secs grillés, abricot, notes de fleurs séchées, tilleul, verveine, agrumes confits. Bouche structurée mais très équilibrée, finale riche et tendue à la fois, très allongée.

**2004** 99/100 Nez très fin et complexe, avec de la brioche miellée, de l'amande grillée, de la truffe noire, des épices fines, de la mirabelle. Bouche dense, profonde, avec des arômes de fruits secs. Elle s'allonge sur une finale complexe et puissante. Un grand 2004.

**2002** 100/100 Aromatique d'une grande finesse, complexe et racée, fruité encore jeune, belle palette épicée, noisette, zestes d'agrumes, truffe, raisins de Corinthe. Bouche d'un équilibre parfait entre puissance et fraîcheur, subtile finale épicée et miellée, longueur exceptionnelle.

**2000** 96/100 Nez épicé, presque boisé, avec des notes de fruits jaunes compotés, de tisane, fleurs séchées. Bouche patinée, avec de la puissance et de la nervosité, une expression aromatique sur les fruits rôtis et une minéralité crayeuse, une finale sur les agrumes.

**1999** 98/100 Grande complexité aromatique : notes épicées, pain grillé, cacao, fruits rouges rôtis. Bouche onctueuse, très structurée, bâtie sur la richesse et la maturité. Il finit très fruité, riche et complexe.

**1998** 96/100 Nez sur des notes grillées, feuilles mortes, truffe, zestes d'agrumes, fruits jaunes compotés. Bouche très dense, structure vineuse, équilibrée grâce à sa fraîcheur citronnée. Délicate amertume en finale.

## La grandeur des vieux champagnes

**1995** 98/100 Nez sur les fleurs séchées, sous-bois, humus, note truffée, fruité très mature, notes d'encaustique, pain grillé. Belle bouche fruitée, équilibrée. La finale reprend la palette aromatique, pain d'épices en prime.

**1993** 98/100 Nez sur le fruit jaune rôti, notes épicées, grillées. Bouche vive, droite, encore jeune, équilibre puissance/fraîcheur remarquable. La jeunesse de fruit semble éternelle. Millésime à part, mais grande séduction.

**1990** 99/100 La truffe en majesté, fruits secs, pain d'épices, fleurs séchées, agrumes confits, notes pâtisseries miellées. Bouche éclatante, puissante, trame onctueuse, fine effervescence. Grande bouteille racée, équilibrée.

**1988** 98/100 Aromatique très fine, fruits secs grillés, feuilles mortes, tabac blond, brioche miellée. Bouche éclatante, vive et tendue sur une jeunesse intacte, agrumes confits, épices. Un millésime en pleine expression.



Créée en 1849 à Aÿ par le fils d'un notaire local, la maison Pol Roger s'est installée à Épernay deux ans plus tard.

lésime est lancé à Londres avec les deux familles, sa composition reste un secret, même s'il transparait que les raisins noirs dominent largement.

#### DES CAVES COMMUNICANTES

La maison bénéficie aujourd'hui d'un portefeuille d'approvisionnements viticoles de 220 hectares, dont 92 en propre. Ce vignoble est géré par des métayers avec des contrats longs, ils reçoivent conseils, consignes et exigences. Le raisin suit le cheminement classique champenois. Il est pressé au plus près des vignes ; les jus, uniquement des cuvées, sont débourbés une première fois, puis transportés à Épernay où chaque compartiment de citerne est dégusté. Un deuxième débourbage à

**300 000 bouteilles  
sont remuées  
à la main, avec  
un vrai savoir-faire**

froid (6° C pendant 24 heures) clarifie les moûts dont les origines resteront séparées. On tient à garder les lies fines pour conserver tout le potentiel aromatique. Levurés, les moûts sont rapidement réchauffés puis fermentent à basse température, 16° C

pendant neuf à dix jours. La cuverie inox thermorégulée, initiée par Dominique Petit en 2014, est très divisionnaire et profite de la gravité à tous les stades ; elle est dotée de deux grandes cuves d'assemblage. La fermentation malolactique est systématique, elle s'enclenche dans la foulée avec ensemencement pour aller le plus vite possible. On ne touche pas aux vins après cette phase, ni brassage ni oxygénation.

Viennent des pré-assemblages par crus, mais on peut laisser des lots à part, il n'y a pas de règle. À partir de début décembre, on déguste avec description l'ensemble des lots pour décider de leur affectation, en Réserve, en Millésimé ou en vin de réserve qui viennent ajuster le goût Pol Roger dans le brut sans année. Ils sont gardés deux à trois ans dans des cuves de béton carrelé, il peut y avoir des vins plus âgés. Les vins sont ensuite passés au froid, filtrés et envoyés sur la chaîne de tirage. Ils sont alors prêts pour leur prise de mousse dans le labyrinthe de caves communicantes souterraines où ils mûrissent avant d'être remués (quatre ans pour le brut Réserve, six à treize

ans pour les millésimes). Ces caves raccordées entre elles au cours du temps racontent l'histoire de Pol Roger, des portes blindées témoignent de la protection au temps de la révolte des vigneron en 1911 !

#### UN NOUVEAU BÂTIMENT POUR 2022

Si dans beaucoup de caves, les pupitres de remuage à la main sont exposés dans la première voûte visible par les touristes, chez Pol Roger, 300 000 bouteilles sont remuées à la main, un luxe rendu possible par la place disponible et une équipe performante de cinq remueurs. Un vrai savoir-faire qui permet d'adapter les gestes à chaque bouteille. Le remuage mécanique est aujourd'hui confié à des prestataires, mais sera inclus dans



Initiée en 2014 par Dominique Petit, chef de cave jusqu'en 2018, la cuverie inox thermorégulée est très divisionnaire.



Grandes figures de Pol Roger (de g. à d.) posant avec des bouteilles disparues lors de l'effondrement de la cave en 1900 : Hubert de Billy (et son père Christian, 2<sup>e</sup> en partant de la droite), Dominique Petit, qui fut chef de cave pendant dix-neuf ans, Laurent d'Harcourt, président du directoire, et Damien Cambres, le chef de cave actuel.



le nouveau bâtiment construit sur quatre niveaux qui est en train de sortir de terre. Est-ce pour conjurer le mauvais sort qu'il est construit à l'emplacement des caves effondrées ? Il a fallu sonder le sol sur 600 points, bâtir 298 pieux qui s'enfoncent dans les piliers droits des caves en dessous, un chantier pharaonique de 40 millions d'euros pensé pour les cinquante ans à venir. Ce bâtiment abritera les chaînes de dégorgement, habillage, stockage et expédition ; il sera opérationnel en 2022. Lors des travaux, on a découvert des bouteilles qui datent de la catastrophe, elles ont rejoint la vintothèque où chaque flacon a été rebouché à neuf. Tout a été dégorgé, mais à des dates différentes, ce qui enrichit la mémoire de la maison. Un dernier mot sur la liqueur d'expédition, elle est basée sur le même vin, quels que soient la cuvée ou le millésime, enrichie de 8 à 9 grammes pour le Réserve, 7 grammes pour la cuvée Sir Winston Churchill.

#### LE STYLE DES VINS

L'extra-brut Réserve (base de brut Réserve avec un apport de chardonnay) présente une jolie aromatique fine, avec de la complexité, une bouche très tendue à l'attaque, une expression minérale intense, un fruité vif, plutôt citronné, une finale bien allongée ; c'est une cuvée très tonique (96/100).

Le brut Réserve (sur une base 2016, dosé à 9 grammes) dévoile un nez plus mature, avec une expression plus accomplie. La bouche a de l'ampleur, de la carrure, une belle expression fruitée, sur un registre de fruits jaunes

mûrs, une finale épicée, poivrée, complexe, un bon retour aromatique dans un style plutôt vineux (97/100).

Le Blanc de blancs 2013 s'ouvre sur une jolie note florale délicate, avec des touches crayeuses et briochées, d'agrumes. La bouche est pleine, avec un beau tonus, riche mais très tendue, la rémanence fruitée est bien allongée ; c'est un chardonnay tout en finesse, plutôt classieux (97/100).

Le Vintage 2013 (60 % de raisins noirs de Grands crus, il n'y a pas de millésimé en 2010, 2011 ni 2014) a un nez plus opulent, avec une belle complexité et de la fraîcheur, des fruits blancs matures, des zestes d'agrumes, des épices, de la brioche vanillée. La bouche est profonde, avec une belle tension, un beau vintage qui allie puissance et finesse ; le vin finit sur son éclat, bien dans le millésime (98/100).

Le Rosé Vintage 2012 (on décide de faire un rosé au dernier moment, le vin rouge est acheté, la provenance peut varier, de la Montagne de Reims jusqu'aux Riceys ; sur une base Vintage 2013 avec addition de 12 à 18 % de rouge) est coloré, avec un nez sur le fruit rouge un peu grillé, puissant et structuré, une belle vinosité. C'est un vrai rosé de gastronomie qui finit presque tannique, épicé, long et poivré. Un rosé millésimé pour amateurs qui ne boivent pas de rosé, nous dit Hubert de Billy (97/100) ! ●

#### La maison en détail

**Approvisionnements :**  
220 hectares.

**Vignoble propre :** 92 hectares.

**Cuvées :** extra-brut Réserve, brut Réserve, Rich, Blanc de blancs millésimé, Rosé millésimé, Sir Winston Churchill.

**Production :** 1,8 million de bouteilles par an.