



LA CUVÉE

La Cuvée Sir Winston Churchill, cuvée de prestige de la Maison Pol Roger, a été créée en hommage à Sir Winston Churchill, avec pour références les qualités qu'il appréciait dans le Champagne : robustesse, charpente et maturité. Même si sa composition exacte est un secret jalousement gardé par les membres de la famille Pol Roger, il est indéniable qu'elle repose sur une formule que son dédicataire n'aurait pas reniée.

"Mes goûts sont simples, je me contente aisément de ce qu'il y a de meilleur", aimait-il à dire...

Composée exclusivement des raisins issus des Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay déjà en production sous l'ère churchillienne, elle n'est élaborée que dans les meilleurs millésimes. La prédominance du Pinot Noir assure incontestablement la structure, la plénitude et la robustesse de l'ensemble, alors que le Chardonnay lui confère élégance, finesse et impertinence. Produite en très petites quantités, la Cuvée Sir Winston Churchill est restée 10 ans dans nos caves.

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débouillage est effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie, à froid (6°C), pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (18°C) dans des cuves inox thermo-régulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malo-lactique est réalisée sur tous les vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur de nos caves, à 33 mètres de profondeur. Chaque bouteille est remuée à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage. Les vins se reposent ensuite au minimum trois mois avant d'être expédiés.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe, de couleur or pâle aux reflets argentés nuancés or vert, est assortie d'un cordon de bulles délicates d'une grande finesse.

Le nez, ample, s'ouvre d'abord sur des notes de fleurs blanches réhaussées d'arômes pâtisseries, briochés. Puis, en se réchauffant, le vin, tout en élégance et finesse, exhale des senteurs de fruits secs (amande, noisette) et de gelée de groseilles blanches.

En bouche, l'attaque puissante et équilibrée est soulignée par la fraîcheur d'agrumes (pamplemousse) et révèle une gamme complexe de saveurs gourmandes et riches évoluant vers des évocations chatoyantes de notes pâtisseries et de vanille.

Ce champagne, doté d'une très longue finale, présente un grand potentiel de garde. Il allie l'ampleur de ce grand millésime 2008 au style inégalable de la cuvée « Sir Winston Churchill ».

