CHAMPAGNE
POL ROGER

Cuvée Sir Winston Churchill

2009

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 débourbage 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

Intense et lumineuse, la robe jaune dorée est associée à un cordon fin, régulier et persistant.
Le premier nez, tout en finesse, exhale de subtiles notes à la fois vanillées et épicées se mêlant aux saveurs d'agrumes et aux fragrances florales.
En se réchauffant, le vin monte en puissance et le nez s'ouvre sur des nuances complexes où se mêlent noisettes fraîches, fleur d'acacia et miel frais.
La bouche s'impose avec une attaque crémeuse, gourmande et fraîche, légèrement acidulée, soutenue par des notes de fruits frais.
Sa structure déploie volume et rondeur. Remarquable par son équilibre, le vin délivre une finale de fruits secs subtilement ponctuée de notes vanillées.

Circonstances & Mets

Un Champagne au caractère affirmé dont l'expression de puissance, de rondeur et de fraîcheur (minéralité) autorise l'alliance avec un parmesan Grana de 18 mois d'affinage, un

CHAMPAGNE
POL ROGER

Cuvée Sir Winston Churchill

2009

chapon demi-deuil ou un ris de veau aux morilles.

www.polroger.com

Depuis 1849, excellence & indépendance

Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri