

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

Sur une robe couleur vieil or aux reflets gris, de fines bulles donnent naissance à un fin cordon. Le premier nez exhale de généreux arômes de pâtisserie aux notes vanillées et briochées puis s'ouvre sur de subtiles fragrances d'épices douces. Le bouquet se développe dans un registre de fruits secs et de fruits exotiques confits associés à la banane et la papaye.

L'attaque en bouche est franche et vive. Elle laisse place à une texture flatteuse riche assortie d'un bel équilibre. Il nous est alors offert une extraordinaire explosion de saveurs, mêlant élégamment amandes grillées, miel d'acacia, liqueur de noisettes et pain d'épices. Cette belle harmonie est soutenue par une structure dévoilant onctuosité et rondeur.

Structuré et d'une admirable persistance aromatique, ce millésime 2012 est remarquable par sa complexité et sa puissance.

Le pouvoir



le raffinement



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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