CHAMPAGNE
POL ROGER

Cuvée Sir Winston Churchill

2018

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, 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 de raisins issus de grands crus de pinots noirs et de chardonnays, cette cuvée n'est élaborée qu'en quantité limitée et 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.

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, pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température dans des cuves inox thermorégulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malolactique est réalisée, comme sur l'ensemble des 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 six mois avant d'être expédiés

Notes de dégustation

La robe éclatante de ce 2018, présente un bel or brillant et une effervescence délicate, témoins d'un long vieillissement dans les caves les plus profondes de la Maison. Le nez, tout en équilibre, est encore timide avec déjà, une jolie patine. Des notes de fleurs blanches, d'agrumes et d'abricots secs se mêlent à une fragrance de tabac blond et d'épices douces subtilement poivrées. En bouche, l'attaque est franche et soulignée par une belle fraîcheur. Minéralité et tension se conjuguent dans une structure complexe et élégante. La trame est à la fois tonique et épanouie. Les arômes d'orange sanguine et de pâtisserie sont rehaussés d'une touche de framboise fraîche. La finale, longue et généreuse, est riche de belles promesses.