CHAMPAGNE
POL ROGER

Pure
Extra brut

La Cuvée

Le Pol Roger Pure Brut a été créé pour compléter la gamme des champagnes Pol Roger et offrir aux connaisseurs de nouvelles sensations.

Lancée en 2008, cette cuvée est avant tout un exercice de style de la Maison, dans lequel elle s'est attachée à concevoir un vin à son état le plus naturel, ceci en conservant l'esprit des différents champagnes qu'elle élabore.

Expression authentique de la diversité des terroirs, ce vin non-dosé est né de l'équilibre parfait des trois cépages champenois, assemblés dans des proportions identiques.

L'aboutissement d'un tel équilibre et d'une telle structure a été le fruit d'un long travail durant lequel le choix des cuvées d'assemblage et du temps de vieillissement d'au moins quatre ans a demandé une rigueur aussi rectiligne que ce vin.

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

La robe dorée, dense et brillante, est traversée par des milliers de bulles fines. Le nez s'exprime sur un registre fin et complexe de fleurs de girofle et de rose, évoluant vers des nuances de mie de pain, de levures et d'agrumes (citron) qui, mêlées, forment un sillage vivant et frais. Au premier abord, la bouche, linéaire et fine telle une flèche, surprend en regard du nez mature et concentré. Mais cette texture ferme agit comme une ciselure qui met en relief un somptueux vin, structuré et fin. En rétro-olfaction, les arômes de miel et de girofle apparaissent subtilement. Ils donnent au vin un supplément de profondeur et participent à sa belle longueur.

Circonstances & Mets

La fraîcheur constitutive de ce champagne est associée à une "enveloppe olfactive" mature et concentrée dans un équilibre entre consistance et délicatesse. L'harmonie sera parfaite avec des mets à chair ferme et douce, comme certains crustacés préparés au naturel. Par exemple, en entrée, une salade d'écrevisse, de homard, de crabe et de langouste soulignée d'un trait d'huile d'olive et de vinaigre de noisette.

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