

LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Vintage Rosé 2020 repose sur la base de l'assemblage de notre Vintage 2020 (60 % pinot noir et 40 % chardonnay) et de 18 % de vin rouge de pinot noir. Celui-ci est issu de terroirs emblématiques : Ambonnay, Hautvillers et Verzenay, où le pinot noir s'épanouit pleinement, ainsi que Vertus, l'un des rares villages de la Côte des Blancs à cultiver encore ce cépage. Ce terroir a été reconnu au début du XX^{ème} siècle pour la qualité de ses vins rouges tranquilles, notamment en pinot noir. Le vin rouge est sélectionné lors de l'assemblage, ce qui permet d'ajuster sa proportion en fonction de l'équilibre aromatique et de la structure recherchés. L'intention première est de révéler la pureté du fruit (fruits rouges), dans un rosé expressif, structuré et élégant, fidèle au style Pol Roger.



VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débordage 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, lumineuse et portée par une effervescence fine et régulière, dévoile une élégante teinte saumonée aux subtils reflets roses et dorés. Le nez s'ouvre immédiatement, dévoilant un bouquet d'une grande finesse et d'une belle fraîcheur. Les premiers arômes évoquent la fraise des bois et le pamplemousse rose, dans un registre aérien et particulièrement raffiné. À l'aération, apparaissent des notes de marmelade d'agrumes soulignées de délicates nuances de fruits secs, d'épices douces et d'une légère touche mentholée. L'ensemble séduit par sa finesse, sa pureté aromatique et son élégance. L'attaque est fraîche et généreuse, offrant une bouche suave et déjà parfaitement harmonieuse. Les premières sensations sont dominées par le fruit avec des notes de fraise des bois et de cerise Napoléon. Le milieu de bouche gagne progressivement en tension et en précision, révélant une trame ciselée soutenue par une belle acidité. Des saveurs de rhubarbe, de citron et de pomelo viennent compléter la palette aromatique. À la fois ronde et aérienne, la bouche conjugue équilibre, finesse et énergie. La finale, longue et élégante, s'ouvre sur un registre fruité d'une grande pureté, porté par une belle vivacité.

