



## SIR WINSTON CHURCHILL 2006

ASSEMBLAGE : Pinot Noir et Chardonnay

### SIR WINSTON CHURCHILL ET LA MAISON POL ROGER

À la rencontre d'Odette Pol Roger et de Sir Winston Churchill lors du déjeuner donné à l'Ambassade de Grande-Bretagne à Paris, quelque temps après la Libération, et au somptueux millésime 1928 servi à cette occasion.

Une amitié était née, qui se développa jusqu'au décès de l'éminent homme d'Etat, créant des liens, encore très forts aujourd'hui, entre les familles Pol-Roger et Churchill.

Quel moment d'émotion en 1953, lorsqu'un de ses chevaux de course préféré, baptisé « Pol-Roger », remporta le Black Prince Stakes à Kempton Park, le jour du couronnement de S.M. la Reine Elizabeth II d'Angleterre. Malheureusement, un emploi du temps très contraignant ne lui permit jamais de venir visiter la Maison du 44 avenue de Champagne à Epernay, qu'il qualifiait de « the world's most drinkable address ». Mais, pour se faire pardonner d'une promesse non tenue, il envoya un exemplaire de ses Mémoires, avec la dédicace suivante : « Cuvée de Réserve, mise en bouteille au Château Chartwell ».

### L'HISTOIRE DU MILLÉSIME

Le premier trimestre 2006 a été très sec et suivi de deux mois pluvieux. En l'absence de gelées de printemps, la vigne s'est développée convenablement. Le retour d'un temps chaud et ensoleillé en juin a favorisé le déroulement de la floraison. Après un mois d'août très frais et humide, l'embellie climatique du début du mois de septembre a stimulé la maturation et l'assainissement des grappes. Les vendanges ont débuté le 6 septembre pour les parcelles les plus précoces et se sont terminées le 25 septembre pour les plus tardives. D'une maturité très satisfaisante, la récolte 2006 se caractérise par un degré moyen de 10,2% vol. pour une acidité de 7gH2SO4/l.

### VINIFICATION ET 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.

### LA « CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL »

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 11 ans dans nos caves.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe, d'un bel or blanc, est agrémentée d'un léger cordon de fines bulles formant une vive effervescence.

Le nez, délicat, évoque des notes beurrées et briochées. Des senteurs d'amande et de noisette se mêlent à de subtiles fragrances de fruits jaunes rehaussées par la fraîcheur des agrumes (mandarines).

Puis le vin s'ouvre sur des notes de nougat et de pistache.

En bouche, l'attaque est fraîche et dévoile un parfait équilibre entre acidité et rondeur.

Les arômes rappellent la douceur des fruits cuits se fondant avec à des notes d'amande, de fruits secs et de coings.

En se réchauffant le vin s'arrondit. Sa texture est soyeuse et appuyée sur une longueur éblouissante.

### DONNÉES TECHNIQUES

Dosage : 8gr/ L

Disponibilité : en bouteille de 75cl, magnum de 150cl

