

CHAMPAGNE
POL ROGER

CUVÉE
SIR WINSTON CHURCHILL

2015



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...

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 (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 du 21^e millésime de Sir Winston Churchill arbore un bel or brillant et un cordon de très fines bulles, tous deux caractéristiques du long vieillissement prodigué à cette cuvée.

Le nez est d'une belle expression et s'ouvre d'emblée sur des notes d'épices et de poivre accompagnées de nuances mentholées. La complexité est évidente : aux arômes de fruits confits et de fruits secs complétés par la noisette, se mêlent des notes de fruits exotiques comme la papaye ou la mangue. Le nez est particulièrement ouvert et généreux.

La bouche est également d'une grande générosité, où les arômes de fruits confits sont soutenus par des notes de viennoiseries, de brioche et de cacao. Elle présente une belle structure et la grande proportion de Pinot Noir lui apporte la rondeur et les épaules que l'on attend de la cuvée. La bouche est également marquée par une très belle longueur qui donne envie de l'associer à des instants de grande gastronomie.



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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