

La Maison Pol Roger a le plaisir de présenter le 21<sup>ème</sup> millésime de sa cuvée hommage depuis sa création en 1975.



### SIR WINSTON CHURCHILL ET LA MAISON POL ROGER

L'histoire tient 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'État, 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 préférés, 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 ».



### 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 : robuste, 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...



CHAMPAGNE  
**POL ROGER**



### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe du 21<sup>ème</sup> 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 viennoiserie, 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.

Disponible chez les cavistes au prix de 250 € la bouteille de 75cl.

### Contacts Presse :

Diane GALLAND  
+ 33 6 15 89 48 44  
d.galland@vivactis.fr



### LE MILLÉSIME 2015, SON HISTOIRE

S'inscrivant dans la moyenne des températures décennales, l'hiver fût marqué par un taux d'ensoleillement nettement supérieur à la normale en février et mars.

Dans la continuité, le mois d'avril a été particulièrement chaud provoquant le débourrement de la vigne à la mi-avril. La floraison a eu lieu mi-juin, soit dans la moyenne des dernières années.

De la fin mai à la seconde quinzaine d'août, la Champagne connaît un épisode de chaleur et de sécheresse important qui a permis une belle maturation.

Deux à trois semaines avant les vendanges, des épisodes pluvieux ont permis aux baies de grossir mais ont demandé une très grande attention dans le choix des dates de début des vendanges afin d'obtenir la meilleure maturité possible.

La récolte s'est échelonnée du 2 au 18 septembre. Elle affichait un degré potentiel moyen des moûts de 10,4% vol, avec une acidité totale autour de 7,1gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l.

**Dosage : 7gr/L**

