

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

N°1
des guides d'auteurs
en France

Olivier Poussier

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

Olivier Poels • Antoine Gerbelle • Philippe Maurange
Jean-Emmanuel Simond • Roberto Petronio • Pierre Citerne

LE GUIDE des meilleurs vins de France 2015



SÉLECTION 100 % RENOUELÉE

LE CLASSEMENT DES MEILLEURS DOMAINES DE FRANCE
LES VINS DU DERNIER MILLÉSIME NOTÉS ET COMMENTÉS
70 COUPS DE CŒUR ET PORTRAITS DE VIGNERONS

■ Pol Roger

CHAMPAGNE



À l'écart du tapage marketing, exemplaire par la précision, la générosité et la régularité de sa gamme, Pol-Roger est une icône authentique de la Champagne. Une maison encore familiale qui possède un rare vignoble d'une centaine d'hectares, plantés notamment sur les coteaux d'Épernay, en Côte des Blancs (Oiry, Cuis, Cramant), ainsi qu'à Mareuil et à Ambonnay ; autant de terroirs sources de haute qualité et de régularité. Les trois cépages sont présents par tiers ; il en va de même pour les achats et cet équilibre se retrouve dans les cuvées. Les fermentations malolactiques sont systématiques (ce qui apporte de la rondeur) ; les débouillages se font à froid (pour l'intensité aromatique). Pol-Roger est la dernière maison de cette taille à remuer manuellement sur pupitre ses 1,6 million de bouteilles annuelles dans ses 7,5 km de caves sparnaciennes. Les cuvées se différencient à travers le vieillissement des vins de réserve, ainsi que l'origine des crus. Pol Roger a retrouvé le style et la générosité des vins qui ont fait sa gloire dans les années 1960, avec des cuvées comme Sir Winston Churchill (seulement dix millésimes produits en trente ans), ou la cuvée blanc de Blancs millésimée, parangon des champagnes racés qui vieillissent remarquablement.

Les vins : le brut Réserve a pris des notes d'agrumes dans les derniers tirages qui se caractérisent par une finale un peu plus en nervosité. Une nervosité qui signe plus logiquement l'extra-brut, ferme, citronné, salin, sans concession, à son aise sur les grandes charcuteries ibériques, comme les huîtres creuses. Le Rich demi-sec à la bouche d'agrumes, fraîche et suave, est aussi un premier de sa catégorie par le raffinement. Généreux rosé, le Vintage 2006 est aussi impressionnant dans la densité de bouche, ses notes d'agrumes rôties et de tabac blond. Les bans de son mariage avec une caille des Dombes sont publiés. Mano à mano entre les deux 2004 ; le blanc de Blancs de grande maturité, au fruité poussé par un dosage encore présent et le Vintage plus pinot noir (60 %), ample, volumineux, avec une allonge terrienne. 2002, le nouveau millésime de la cuvée Winston Churchill s'éclaire d'une couleur dorée d'une intense brillance. Elle possède un nez très crémeux, de maturité fraîche, une bouche riche, enveloppante, vraiment dédiée au fruité du pinot noir majoritaire et généreux. Un champagne flegmatique et abouti qui vous marquera à vie.

<input type="checkbox"/>	Brut Blanc de Blancs Vintage 2004	17,5
<input type="checkbox"/>	Brut Réserve	15
<input type="checkbox"/>	Brut Sir Winston Churchill 2002	19
<input type="checkbox"/>	Brut Vintage 2004	16,5
<input type="checkbox"/>	Demi Sec Rich	15,5
<input type="checkbox"/>	Extra Brut Pure	16
<input checked="" type="checkbox"/>	Brut Rosé Vintage 2006	16,5

Rouge : 95 hectares.

Meunier ou Pinot Meunier 55 %, Pinot noir 45 %

Blanc : 90 hectares.

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 1 600 000 bt/an

Pol Roger, 1, rue Winston Churchill,
51206 Epernay Cedex

Tél. : 03 26 59 58 00 **Fax :** 03 26 55 25 70

E-mail : polroger@polroger.fr

Site : www.polroger.com

Vente : au domaine

Réservé aux professionnels.

Propriétaire : Famille Billy et Pol Roger