



# BulloSphere

- Le Champagne en toute simplicité -

J'ai goûté pour vous ... Vintage Rosé 2008 – Champagne Pol Roger – Epernay

L'histoire de cette maison remonte à 1849 où Pol Roger, fondateur de la maison, effectue sa 1<sup>ère</sup> vente de vin. En effet les circonstances familiales lui imposent de lancer cette affaire de négoce car son père, notaire, est atteint d'une maladie incurable et ne peut plus assurer son activité.



Son 1<sup>er</sup> client est un négociant d'Alsace. La maison se développe rapidement et s'installe à Epernay en 1851.

Dès 1855, Pol Roger privilégie la production de champagne Brut, le préféré des Anglais.

Suite au décès du fondateur, ses fils reprennent la direction de la maison. En 1900 pourtant, la maison Pol Roger connaît un désastre. En effet une partie des caves et des bâtiments s'écroule, ils perdent alors 500 fûts et 1500000 bouteilles.



Dans ce même temps les exportations gagnent du terrain et de nombreuses têtes couronnées deviennent clients de Pol Roger. Malheureusement les guerres 14-18 et 39-45 mettent un coup d'arrêt à cette expansion.

Ce n'est qu'à partir de 1955 que la marque connaît une amélioration de ses ventes. La gamme des vins s'agrandit et donne une impulsion supplémentaire au développement de la marque.



En 1961, un millésime rosé est lancé puis quelques années plus tard, en 1975, Pol Roger sort un Blanc de Blancs millésimé, la fameuse cuvée « Sir Winston Churchill » en hommage à cet homme qui est un inconditionnel de la marque.

Parallèlement à cela, le vignoble de la maison s'étend pour atteindre 85 hectares en 1999.

Les années 2000 annoncent le renouveau pour la marque. En 2001, la cuvée « Rich », puis, en 2007 la cuvée « Pure » et la cuvée « Extra-Brut » amorcent ce tournant.



Aujourd'hui le vignoble de la maison s'étend sur 89 hectares situés dans la Montagne de Reims, la Côte des Blancs et la Vallée de la Marne et il représente 50% de ses besoins. Le restant étant de l'approvisionnement auprès de vignerons partenaires de la maison.



Leur gamme est composée de 7 champagnes :

- Le Brut Réserve.
- La cuvée Pure.
- La cuvée Rich.
- Le Brut Vintage (Millésimé).
- Le Blanc de Blancs Vintage (Millésimé).
- Le Rosé Vintage (Millésimé).
- La cuvée Sir Winston Churchill (Millésimé).

**La cuvée Vintage Rosé 2008** est composée de 60% de Pinot Noir et 40% de Chardonnay. Ce champagne vieillit un minimum de 7 ans en cave avant dégorgement.

**Ce que j'en ai pensé :**

C'est un excellent champagne. Son nez est expressif sur des notes d'agrumes et de fruits rouges. En bouche il est gourmand, droit et fruité. En finale nous avons un champagne doux et frais avec une belle longueur.

Prix : 80€ (Caviste).

