



CHAMPAGNE

POL ROGER

Vintage 2019, un millésime d'exception entre puissance, fraîcheur et harmonie

La Maison dévoile le Vintage 2019, nouvelle expression de sa cuvée historique. Ce nouveau millésime rejoint la lignée des grandes années en « 9 » qui ont marqué l'histoire champenoise : 1959, 1969, 1979, 1989, 1999 et 2009. Fruit d'une année climatique contrastée mais finalement remarquable, la cuvée Pol Roger Vintage 2019 se distingue par une harmonie exceptionnelle entre puissance, fraîcheur, équilibre et richesse aromatique.



Une cuvée ancrée dans l'histoire de la Maison

Dès 1849, Pol Roger s'astreint à ne millésimer que les années offrant des raisins de grande maturité et avec l'équilibre nécessaire à l'élaboration de vins de garde. Un millésime se définit avant tout par l'harmonie entre la richesse et la fraîcheur, associant une maturité élevée et une acidité structurante. Avec le temps, ces vins dévoilent toute la complexité que la nature leur a insufflée.



“

« La cuvée Pol Roger Vintage porte en elle l'histoire de notre Maison. Nous ne millésimons que les années réunissant les conditions nécessaires à l'élaboration de grands vins de garde. Le millésime 1895 fut le premier à séduire Sir Winston Churchill, dont la première commande répertoriée en 1908 portait déjà sur cette cuvée emblématique. Chaque millésime raconte une année singulière tout en s'inscrivant dans une continuité familiale qui se transmet depuis six générations. À ce titre, 2019 s'impose comme une année remarquable », déclare Hubert de Billy, Représentant de la 5ème génération de la famille.

”

2019 : un millésime singulier dans l'histoire de la Champagne

L'année 2019 restera dans les mémoires comme celle de tous les contrastes. Après un hiver doux et un printemps frais et humide, la floraison débute le 18 juin, avec un léger retard sur la moyenne décennale. L'été est ensuite marqué par deux épisodes caniculaires, avec des températures atteignant près de 43°C.

Malgré ces conditions extrêmes, la vigne démontre une remarquable capacité d'adaptation. Les pluies d'août relancent la maturation et permettent aux raisins d'atteindre un niveau de maturité rarement observé, tout en conservant une fraîcheur exceptionnelle. Les vendanges se déroulent du 10 au 24 septembre dans des conditions idéales et révèlent des raisins parfaitement sains et particulièrement expressifs.

Sur les trois cépages champenois (pinot noir, chardonnay et meunier), les dégustations révèlent une remarquable qualité aromatique, portée par un fruit pur, des arômes expressifs et une maturité optimale, sans aucun excès. L'ensemble des approvisionnements, issus du vignoble Maison et de ses partenaires vigneron, présente un niveau de qualité parfaitement homogène, offrant aux œnologues une palette de vins particulièrement complète pour l'élaboration de ses assemblages.

“

« La Champagne n'avait encore jamais connu un tel niveau de maturité associé à un état sanitaire aussi parfait et à une telle fraîcheur », relate Damien Cambres, Chef de caves de la Maison.

”

Les chiffres observés à la cuverie confirment le caractère hors norme du millésime. Le degré potentiel moyen atteint 10,7 % vol., un niveau bien au-dessus de la moyenne des campagnes précédentes. Plus remarquable encore, cette maturité s'est maintenue avec une grande régularité tout au long de la récolte : l'écart entre le premier et le dernier jour de vendange n'a pas dépassé deux dixièmes de degré.

À cette richesse s'ajoute un niveau de fraîcheur tout aussi remarquable. L'acidité moyenne s'établit à 6,62 g/l, soit près d'un gramme de plus qu'en 2018, tandis que le pH moyen atteint 3,07. Ce dernier indicateur, particulièrement suivi en Champagne car il conditionne la fraîcheur et le potentiel de garde des vins, demeure remarquablement bas au regard du niveau de maturité atteint.

Cette harmonie rare entre maturité élevée et acidité soutenue constitue l'une des signatures majeures du millésime. Tous les indicateurs convergent ainsi vers le même constat : 2019 réunit des paramètres rarement observés simultanément en Champagne et présente un potentiel de vieillissement exceptionnel.

La dégustation au cœur du style Pol Roger

Chez Pol Roger, l'élaboration d'un millésime commence bien avant l'assemblage. Dès leur arrivée en cuverie, les moûts font l'objet d'une dégustation systématique. Chaque compartiment de citerne est évalué individuellement afin d'identifier les expressions aromatiques les plus précises. Cette culture de la dégustation accompagne toutes les étapes de l'élaboration du vin.



Pendant la fermentation alcoolique, les cuves sont suivies et dégustées quotidiennement. Une nouvelle dégustation intervient à la fin de la fermentation alcoolique puis à l'issue de la fermentation malolactique. C'est à travers ces dégustations successives que se dessine progressivement l'identité du futur millésime. Une vinification au service de la précision

Fidèle à son style, la Maison vinifie séparément les cépages et les crus dans des cuves inox thermorégulées. La fermentation malolactique est réalisée sur l'ensemble des vins selon une méthode de co-inoculation permettant son démarrage dès les premiers jours de la fermentation alcoolique. Cette conduite précoce de la fermentation malolactique favorise une transition naturelle entre les deux fermentations et contribue à préserver la précision aromatique des vins.

Le travail sur les lies (jusqu'à 8 semaines) fait également l'objet d'une attention particulière. Chaque cuve est dégustée afin de déterminer la durée optimale de contact avec les lies. Ce suivi précis permet d'apporter texture, volume et profondeur sans jamais masquer la fraîcheur naturelle du vin.

“

« La dégustation guide chacune de nos décisions. À chaque étape, elle nous permet de comprendre l'expression de chaque vin, de percevoir ce que le millésime a à raconter et d'identifier les nuances, les complémentarités et les équilibres qui façonneront l'identité de l'assemblage final. En 2019, cet exercice a été particulièrement stimulant et passionnant. L'ensemble des vins présentait un très haut niveau de qualité, ce qui nous a offert à la fois une grande liberté et un niveau d'exigence particulièrement élevé dans la construction de l'assemblage. C'est une situation assez rare : la qualité était telle dans l'ensemble des vins que chaque ajustement d'assemblage pouvait être envisagé avec confiance et sérénité. Notre rôle a consisté à révéler l'identité du millésime sans jamais la dénaturer »,

ajoute Damien Cambres.

”

Pol Roger Vintage 2019 : l'expression d'une grande année

Fidèle à son histoire, la Maison s'appuie sur son bassin d'approvisionnement historique autour d'Épernay. La cuvée Pol Roger Vintage 2019 est élaborée exclusivement à partir de raisins issus de Premiers et Grands Crus, sélectionnés parmi les plus beaux terroirs de la Montagne de Reims (dont Ambonnay, Bouzy et Verzenay), de la Grande Vallée de la Marne (dont Cumières, Hautvillers et Mareuil-sur-Aÿ) et de la Côte des Blancs (dont Avize, Chouilly et Vertus).

L'assemblage réunit 63,5 % de pinot noir et 36,5 % de chardonnay. Comme toujours chez Pol Roger, aucune recette n'est prédéfinie : l'assemblage se construit au fil des dégustations pour traduire au plus juste l'identité du millésime. En 2019, la fraîcheur et l'acidité particulièrement marquées des chardonnays ont conduit la Maison à renforcer légèrement la proportion de pinot noir afin d'apporter davantage de volume, de rondeur et de profondeur à l'ensemble.

“

« 2019 est l'une de ces années rares où toutes les conditions étaient réunies. La nature nous a offert simultanément la maturité, la fraîcheur, la richesse aromatique et un état sanitaire exceptionnel. Cette cuvée illustre parfaitement la capacité de la Maison à produire des vins à la fois généreux, précis et profondément élégants »,

souligne Hubert de Billy.

”



Après plus de 6 années de vieillissement dans la fraîcheur des caves de la Maison, le Vintage 2019 révèle aujourd'hui une personnalité affirmée.

Encore dans sa jeunesse, ce vin impressionne déjà par sa puissance et sa complexité, révélant une noblesse qui laisse entrevoir un potentiel d'évolution remarquable, digne des plus grands millésimes de la Maison.

Notes de dégustation

La robe, d'un or pâle délicat aux reflets argentés, séduit par son éclat et sa pureté, animée par une effervescence fine et persistante.

Le premier nez, subtil et précis, s'ouvre sur des notes de fruits jaunes frais – ananas, citron et pêche jaune – accompagnées de délicates nuances de noisette. À l'aération, le bouquet gagne en profondeur et dévoile des arômes de papaye, de mangue, de mirabelle et de prune, relevés par une touche de fraise légèrement acidulée. Une élégante trame minérale et iodée vient prolonger l'ensemble, enrichie de nuances épicées, mentholées et d'une discrète note de panettone aux fruits secs.

La bouche séduit immédiatement par sa fraîcheur, sa précision et son équilibre. L'attaque, vive et ciselée, laisse place à un beau volume et à une vinosité harmonieuse, portée par des saveurs d'agrumes, d'orange sanguine, de citron confit et de pamplemousse. La tension naturelle du millésime apporte énergie et relief, tandis que les notes iodées et salines renforcent la sensation de profondeur et de sapidité.

Données techniques

- **Assemblage** : 63,5 % pinot noir – 36,5 % chardonnay
- **Origine et terroirs** : 100 % Premiers et Grands Crus issus de la Montagne de Reims, de la Grande Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs
- **Vendanges** : du 10 au 24 septembre 2019
- **Dosage** : 7 g/l
- **Vieillessement** : plus de 6 ans dans les caves Pol Roger à 33 mètres de profondeur
- **Formats disponibles** : bouteille (75 cl), magnum (150 cl) et jéroboam (300 cl)

