

POL ROGER présente le Brut Blanc de Blancs 2000

Brut Blanc de Blancs 2000

De la rondeur et du volume

Le Brut Blanc de Blancs est un champagne exclusivement issu de chardonnays sélectionnés parmi les plus grands crus de la « Côte des Blancs » : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger. Elaborée en quantité limitée, cette cuvée a mûri 9 ans dans les caves de Pol Roger avant d'être commercialisée.

Le Blanc de Blancs vu par Hubert de Billy

« Pour élaborer son Blanc de Blancs, Pol Roger n'utilise que des raisins provenant de grands crus, et seulement les meilleures années. C'est donc une cuvée rare et précieuse.

Dans la philosophie maison, les moûts sont travaillés à l'image d'un chablis afin de leur conserver du gras, mais aussi de la finesse et de la minéralité.

Les fermentations sont lentes et le temps de vieillissement sur lattes (de l'ordre de 9 ans) est digne des plus grandes cuvées de prestige de la Champagne.

Au final, un aspect lisse, un goût délicatement brioché qui positionne le Blanc de Blancs Pol Roger comme un champagne de grande gastronomie ».

Vendanges 2000

L'année 2000 fut dans le prolongement de 1999 : chaude, peu ensoleillée et pluvieuse.

Hiver, printemps et automne se sont caractérisés par des températures élevées tandis que l'été fut peu ensoleillé et pluvieux. Début juillet, de nombreux orages de grêle vont s'abattre sur le vignoble. Le retour du beau temps au mois d'août et septembre a permis de mûrir une récolte abondante et très saine.

Le degré potentiel fut satisfaisant, l'acidité totale moyenne à basse et les pH plutôt élevés. Les vins clairs se sont très bien dégustés.





Vinification

Après leur récolte, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Le premier débourageage est réalisé au centre de pressurage, le second est effectué dans la cuverie, à 6° et pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (18°) dans des cuves inox thermo-régulées dans lesquelles 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. Le vieillissement des vins s'effectue dans la fraîcheur des caves situées à 35 mètres de profondeur. Chaque bouteille est remuée à la main, avant le dégorgement et le dosage.



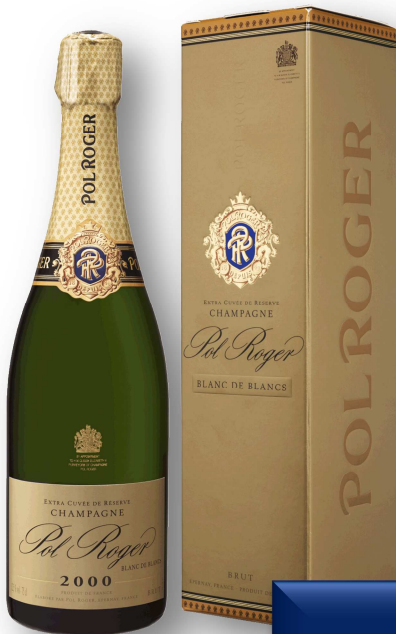
Dégustation

Une robe jaune clair, aux délicats reflets jaune-vert. **Son nez** est dominé par le fruit, mûr, confit, avec un sillage olfactif minéral et frais.

En bouche le vin est chaleureux, des notes charnues de fruits se mêlent à des arômes de vanille, cannelle, guimauve... Il possède de la rondeur et du volume.

Harmonies

Des plats moelleux, voire gras, des plats sucrés salés très fins l'accompagneront à merveille : risotto aux citrons confits, foie gras poêlé aux fruits...



Prix public conseillé :

Champagne Brut Blanc de Blancs 2000 Pol Roger 77 € TTC

Disponible chez les bons cavistes

ou sur commande auprès des Champagnes Pol Roger

Contacts Presse Pol Roger

Diane Galland, attachée de presse - d.galland@vivactis-publicrelations.fr



Visuels en haute définition et informations complémentaires auprès de :

Brigitte BARRON - b.barron@vivactis-publicrelations.fr - 01 46 67 63 44

2 rue Sainte Marie - 92418 Courbevoie Cedex

Pol Roger : 03 26 59 58 00 – www.polroger.fr