



POL ROGER dévoile le millésime 2000 de sa cuvée Brut Vintage

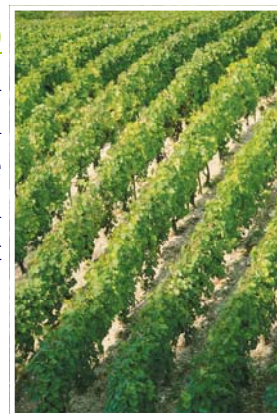
Présenté en avant-première à Vinexpo 2009, le champagne **Brut Vintage 2000** de Pol Roger a ravi les dégustateurs. Une fois encore, la célèbre maison champenoise a conçu un vin remarquable.

Les amateurs, eux, ne découvriront les charmes du Brut Vintage 2000 qu'à la fin de l'année, avant les fêtes. Patience...

Brut Vintage 2000 : Un champagne élégant, généreux et consensuel.

Vendange 2000

Une année chaude, peu ensoleillée et pluvieuse, avec des températures élevées en hiver, au printemps et en automne. L'absence de gel en hiver et au printemps a réjoui les vignerons, mais du débourrement à l'approche des vendanges, les orages de grêle furent incessants. Heureusement, le retour du beau temps avant les vendanges a permis de mûrir une récolte qui s'est révélée abondante, aux grappes énormes et saines. Une fois encore, la réussite n'a tenu qu'à un fil...



Vinification

Afin de respecter la qualité des raisins et conserver l'intégrité du fruit, la maison Pol Roger procède à un contrôle rigoureux des températures pendant toute la vinification, et ce dès le débordage des moûts. Cette technique, alliée à son savoir-faire ancestral, permet à Pol Roger d'élaborer des champagnes d'une extrême finesse, au caractère franc, droit, net.



Dégustation

Le Brut Vintage 2000 est issu de **60 % de Pinot noir** et de **40 % de Chardonnay** provenant de 20 grands et premiers crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs. **Il aura mûri pendant huit années dans les caves de Pol Roger à Epernay avant sa commercialisation fin 2009.** Jaune doré, sa robe est constellée de bulles fines et persistantes. **Son nez** est épanoui et frappe d'emblée par sa fraîcheur, sa franchise et son fruité. Il évoque un bouquet champêtre de jonquilles et d'iris, les fruits confits (abricots secs, poires cuites) et le miel. **La bouche** se caractérise par une texture à la fois ronde et tendue qui donne au vin sa consistance. Ses arômes fruités deviennent charnus à mesure qu'ils se réchauffent, le vin prenant du volume tout en finesse.



Harmonies

Brut Vintage 2000 se révèle un compagnon idéal pour un apéritif dînatoire, notamment s'il accompagne des mets raffinés comme des toasts de foie gras légèrement poivrés. Sa générosité et sa finesse lui permettent également de partager la table des convives, en compagnie de plats denses, suaves, moelleux. Un foie gras poêlé ou un jambon Pata Negra en entrée. Un ris de veau ou d'agneau aux morilles, ou encore une poularde en demi-deuil ensuite. Sans oublier les fromages secs et typés comme les chèvres et brebis qui répondent harmonieusement à sa minéralité et à ses notes fruitées.



Pol Roger : 160 ans d'excellence et d'indépendance

Depuis 1849, année de sa fondation par Pol Roger, la maison champenoise défend sans relâche son indépendance en s'appuyant sur un savoir-faire remarquable, dont témoignent la pureté, l'élégance et la finesse de ses champagnes. **De la sélection des raisins jusqu'au travail en cave, toutes les opérations sont supervisées depuis cinq générations par un des membres de la famille du fondateur.** Indépendante et exigeante, la maison Pol Roger élabore des vins d'une qualité exemplaire, traditionnels et modernes à la fois, qui séduisent les amateurs du monde entier.



Prix public conseillé : Champagne Brut Vintage 2000 Pol Roger 48,50 € TTC
Disponible en fin d'année chez les bons cavistes ou sur commande
auprès des Champagnes Pol Roger au 03 26 59 58 00

Contacts Presse Pol Roger : VIVACTIS  **PUBLIC RELATIONS**

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

Visuels haute définition et informations complémentaires auprès de :

Carolina Aurières - c.aurieres@vivactis-publicrelations.fr - 01 46 67 63 44
2 rue Sainte Marie - 92418 Courbevoie Cedex