

POL ROGER

Brut Vintage 2002

La tradition du millésime

Depuis toujours, c'est-à-dire depuis la fondation de la maison en 1849, on entretient, chez Pol Roger, le culte du millésime traité à l'égal d'une cuvée de prestige. Il y a quelques années, on a retrouvé trace dans les caves d'un millésime 1865 (le plus ancien encore présent), mais aussi des 1892 (un inoubliable souvenir gustatif) qu'apprécia George V. Sans oublier les mythiques 1914, 1921, 1928 et le très grand 1973. Qu'on se rassure : le Brut Vintage 2002, qui sort cette année, ne fera pas honte aux ancêtres car, chez Pol Roger, la règle édictée par le fondateur n'a jamais été transgressée : « On ne millésime que lorsque les conditions climatiques permettent

de cueillir des raisins de grande maturité. » Car le champagne millésimé « doit être avant tout un vin équilibré ». Et de ce point de vue, la vendange ramassée il y a tout juste dix ans fut idéale. Comme ses prédécesseurs, ce 2002 qui a passé neuf ans en cave est un assemblage sophistiqué de vingt grands et premiers crus de pinot noir (60 %) et de chardonnay. Toutes les pièces du puzzle ont été vinifiées séparément à 33 mètres de profondeur, par le chef de caves Dominique Petit, dans des installations ultramodernes.

R. P.

51200 Épernay (03 26 59 58 00).

L'empreinte du « vieux lion »

Bien sûr, c'est toujours le « champagne des Anglais », marché n°1 de la marque. Et, à chaque sortie d'un millésime de la cuvée Winston Churchill (l'homme qui a épuisé le millésime 1928), les dirigeants de la maison continuent d'aller chercher l'imprimatur auprès de la famille du « vieux lion ». Pol Roger réalise 70 % de son chiffre d'affaires à l'étranger et la marque est très présente dans des pays éloignés comme l'Australie, la Corée du Sud, Singapour, etc.

R. P.

Du gâteau

Le champagne Henri Giraud réalise la moitié de son chiffre d'affaires à l'export. Au Japon, où sa marque a un fan-club, il expédie 40 000 bouteilles et vise les 50 000 dans un proche avenir. Les cuvées haut de gamme y sont contingentées et il arrive qu'elles soient testées là-bas six mois avant leur sortie en France. Un pâtissier de Tokyo a même créé un gâteau qu'il a appelé « Henri Giraud ».

R. P.

