

REPORTAGE

Jean BATILLIET



CHAMPAGNE

POL ROGER

Un joyau pour la couronne

Le champagne Pol Roger a été le premier à s'être vu accorder, en 1877, le prestigieux « Royal Warrant » de la cour d'Angleterre. Depuis, la maison entretient des liens étroits et fidèles avec le palais de Buckingham. Et bénéficie d'une actualité dense et festive. Mariage, jubilé, naissance et bientôt baptême. Même si, à la Cour, rien n'est définitivement acquis.



BY APPOINTMENT
TO H. M. QUEEN ELIZABETH II
PURVEYORS OF CHAMPAGNE
POL ROGER



« Le Royal Warrant » nous apporte une notoriété et une stature qui contribuent au rayonnement de la marque. C'est une reconnaissance de qualité.

Hubert de Billy



Le champagne coulait à flots. Lundi 22 juillet 2013. Kate Middleton, épouse du prince William, a mis au monde le petit George, désormais en troisième position dans l'ordre de succession au trône britannique. Après le mariage princier en avril 2011, le jubilé de la Reine Elisabeth II et plus prosaïquement les Jeux Olympiques de Londres en 2012, les événements festifs s'enchaînent en Grande-Bretagne, l'un des premiers marchés à l'export pour les Champenois. « Nous sommes un fournisseur de la Couronne d'Angleterre parmi d'autres. Et nous obéissons scrupuleusement aux règles des appels d'offres. Mais les choses se font dans une très grande discrétion », commente Hubert de Billy, membre du Directoire de la maison Pol Roger, propriété familiale à 96 %.

La maison a été la première en Champagne à décrocher l'accréditation royale, baptisée « Royal Warrant », en 1877. Et la première vente de bouteilles Pol Roger a été réalisée en 1891 avec une collerette portant les armoiries royales. « Rien n'est totalement acquis au palais de Buckingham. Nous devons être sélectionnés par un comité composé de professionnels du vin qui achètent en fonction des besoins de la Couronne. Et neuf maisons* de champagne possèdent ce précieux « Royal Warrant » qu'il est toujours possible de perdre si aucune de vos bouteilles n'est achetée durant trois ans », précise Hubert de Billy.

Il existe d'ailleurs un « Royal Warrant pour tout ». Du produit d'entretien pour la vaisselle à la marque de cake, chaque fabricant doit respecter un cahier des charges très précis en matière de qualité, de quantité et de prix. « Pour le mariage de Kate et William, il fallait proposer un juste prix. Il était hors de question d'offrir le champagne. Et c'est la reine et le prince de Galles, selon les traditions du trône, qui ont offert les vins à leurs invités. »

*Les neuf maisons possédant aujourd'hui le Royal Warrant sont : Lanson, Bollinger, Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Roederer, Krug, Mumm, Laurent-Perrier et Pol Roger.

La famille royale souhaitait servir des vins de grande qualité mais pas trop « bling bling » pour un mariage « normal ». Le Pol Roger, servi en magnum lors du mariage de Kate et Williams, était un brut non millésimé afin de répondre à cette exigence de simplicité et d'authenticité à laquelle la famille royale est fort attachée. « Seules trois personnes de la maison connaissaient l'existence de cet appel d'offres. L'expédition a été très confidentielle. Les caisses ont été entourées d'un emballage en plastique noir. Et nous n'avons eu le droit de communiquer sur la présence de notre maison aux réceptions qu'à partir de 15 heures. Pour le baptême de Georges, les conditions seront les mêmes si notre maison est retenue. »



Le menu du mariage
princier de Kate et William.



**WEDDING RECEPTION FOR
T.R.H. THE DUKE AND DUCHESS OF CAMBRIDGE**

Cornish Crab Salad with Lemon Blinis
Duck Terrine with Fruit Chutney
Ragstone & Caramelised Walnut Roulade
Smoked Salmon with Beetroot Blinis
Watercress & Asparagus Tart with Spring Onion
English Asparagus Spears with Hollandaise Sauce
Quail Eggs with Celery Salt
Langoustine Outhier
Pork Belly Confit with Crayfish & Crackling
Wild Mushroom & Celeriac Chausson
Lamb Shoulder Confit with Bubble & Squeak
Chipolatas with Honey & Mustard
Smoked Haddock Fishcake with Mushy Pea Guacamole
Mini Yorkshire Pudding with Roast Beef & Horseradish

Blood Orange Pâte de Fruit
Rhubarb Crème Brulée Tartlet
Gâteau Opéra
Chocolate Truffles
Passion Fruit Praline
Raspberry Financiers

Champagne
Pol Roger Special Reserve NV

Friday 29th April 2011

BUCKINGHAM PALACE



Très proche de la noblesse

Selon Hubert de Billy, le « Royal Warrant » ne participe pas, d'une manière significative, à la hausse des expéditions en Grande-Bretagne, pays qui représente toutefois 20 % des expéditions de Pol Roger. « *En revanche il nous apporte une notoriété et une stature qui contribuent au rayonnement de la marque. C'est une reconnaissance de qualité.* »

Si le cahier des charges est exigeant, les règles qui régissent la communication sur le marché le sont également. « *Il est interdit de publier des photos de service où la marque apparaîtrait. Ce qui est vrai aussi au palais de l'Élysée et lors de nombreuses opérations de prestige privées.* »

Pol Roger, comme toutes les maisons, respecte cette obligation. « *L'Angleterre est notre premier marché et nous développons des relations étroites avec la noblesse britannique. Il est évident que l'image de Sir Winston Churchill est ancrée dans les esprits. C'était un grand amateur de Pol Roger et ses relations avec ma tante, Odette, ont participé à la notoriété de notre maison. D'ailleurs Christian Pol Roger et mon père, Christian de Billy, continuent d'être proches de la famille Churchill. Randolph Churchill passe de temps en temps à la maison, à Epernay.* »

Tous ces liens contribuent à ancrer Pol Roger dans une histoire, une tradition, une certaine idée de la France et de la Champagne. « *Il faut savoir garder de la réserve. Sur le marché anglais, nous sommes au taquet et il est indispensable de ne pas mettre tous nos œufs dans le même panier. Nous nous intéressons beaucoup au Japon et aux États-Unis* », ajoute Hubert de Billy, selon lequel il existe deux styles de champagne. « *Le champagne vin et le champagne festif. Nous nous situons dans la première catégorie avec des cuvées qui présentent une grande aptitude au vieillissement.* » La maison possède même un stock de millésime 1914 encore important. « *Nous les ouvrons pour montrer à quel point le champagne est un vin qui peut vieillir.* » ■



Interview

Patrice Noyelle



■ Vous venez de passer quinze années en Champagne à la tête de la maison Pol Roger, quelles sont les grandes images que vous garderez de votre période champenoise ?

Deux grands événements ont marqué mon passage en Champagne et tous les deux sont en rapport avec l'Angleterre, si chère à mon cœur !

En décembre 2003 quelques jours avant Noël, j'apprenais que nous réobtenions le « royal warrant » que nous avions perdu à la fin des années 1950.

Puis quelques années plus tard et à notre grande surprise, nous étions retenus pour livrer notre cuvée brut réserve en magnums au mariage du Prince William.

Nos liens étroits avec la famille Churchill, Lady Mary Soames sa fille et Randolph Churchill, son arrière-petit-fils ont également fait partie de ces choses qui marquent une vie.

■ Quel bilan faites-vous de votre mission à la tête de Pol Roger ?

Ma mission au sein de la Maison Pol Roger a consisté à la réorganiser en profondeur en l'adaptant à la période que j'ai été amené à vivre avec elle.

Les hommes ont été changés.

L'outil de production a été totalement remanié.

Les réseaux de distribution que ce soit en France ou à l'export, ont été modifiés.

Le marketing a beaucoup évolué et les habillages totalement refaits.

La maison qui après quinze ans est revenue au devant de la scène fait à nouveau partie des joyaux de la Champagne.

Et surtout la qualité des vins et non pas les volumes mis en marché, la création de valeur dont tous ne cessent de parler, ont été les seuls objectifs du patron que j'ai été de juin 1998 à juin 2013.

■ Vous êtes parisien, vous avez appris le vin en Bourgogne, quel regard portez-vous sur la Champagne et les champenois à l'issue de ce séjour ?

La Champagne a une chance unique dont elle ne prend pas toujours la mesure.

Une seule appellation qui fait sa force. Quelques marques superbes qui la tirent vers le haut.

Trop nombreux sont ceux qui en profitent sans pour autant s'en rendre compte.

Ceci dit, quand il est bon, le champagne est et restera le « roi des vins » !

