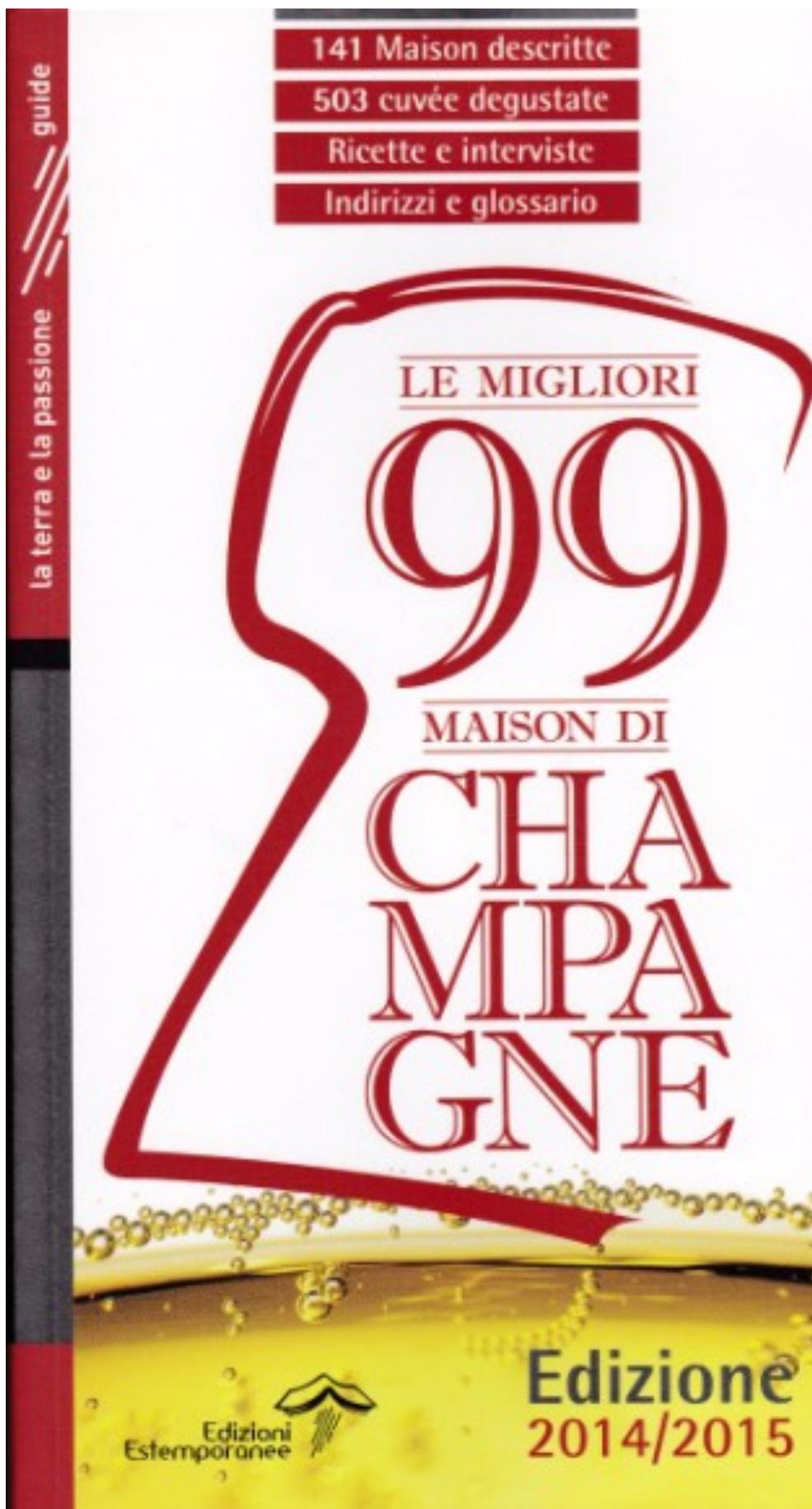


POL ROGER

*Depuis 1849, excellence et indépendance*





## POL ROGER

*Pol Roger*  
CHAMPAGNE  
Épernay - France

1, rue Henri le Large - B.P. 199  
51200 Épernay  
Tel. +33 (0)3 26 59 58 00

[www.polroger.com](http://www.polroger.com)

**Tipologia:** NM  
**Superficie:** 87 ha  
**Bottiglie:** 1.500.000  
**Vitigni:** chardonnay, pinot  
noir, pinot meunier

Importato da: Heres S.p.A.

### ► STORIA E STILE

Quest'anno iniziamo la scheda di una Maison che amiamo come poche altre con un consiglio: visitatela.

Entrare nella cave, appena illuminata da una fioca luce alimentata da un'asta condotta a mano su una linea aerea, come fossimo su un vecchio tram elettrico, vedere le piccole grotte dove riposano le bottiglie, assistere al remuage manuale, eseguito con precisione ad un ritmo impressionante, è veramente un'emozione unica, che ti riconduce alla storia, che ebbe inizio nel lontano 1849 quando il giovane Pol Roger iniziò a commercializzare champagne, prima ad Ay e poi ad Épernay. Da lì alla fine del secolo, morirà nel 1899, diventa uno dei produttori più importanti, conquistando soprattutto il mercato inglese, che sarà sempre punto di riferimento della Maison.

Furono i figli Maurice e Georges ad ottenere che il nome di famiglia venisse cambiato in Pol Roger e fu l'inizio del marchio, oggi famoso in tutto il mondo. Grazie anche alla nuora di Maurice, Odette Pol Roger, legata da stretta amicizia al primo ministro inglese Winston Churchill, grande appassionato degli champagne aziendali e al quale nel 1975, nel decennale della morte, verrà dedicata una cuvée, della quale non sono mai stati rivelati gli assemblaggi in quanto la Maison si limita a dichiarare che è lo champagne che sarebbe piaciuto al grande statista.

In poco tempo è diventata un'etichetta di culto in grado di riservare sempre grandissime emozioni, come poche altre cuvée al mondo.

Se possibile (ed è possibile) la degustazione di quest'anno, ha superato le performance già notevoli delle scorse edizioni: una perfetta esecuzione del Réserve Brut; la sfida, senza vincitori, fra due grandi Vintage: il 2004, finissimo e profondo, e il 2002, imponente e sferzante. E ancora il Blanc de Blancs 2002 che racconta di spiagge assolate e solitarie nel suo vibrante sorso, il Rosé Vintage Brut, diamante rosso sfaccettato.

Peccato per il nostro amato Rich, che di fronte a questo parterre de roi è apparso quasi timido e ritroso e non ci ha permesso di sfoggiare il meglio del nostro humour, come negli anni passati. E soprattutto per la Winston Churchill 2000, penalizzata dal millesimo, che per una volta, ma solo per una volta, non ci fa gridare allo straordinario.

LE MAISON

204



**BRUT RÉSERVE***Blanc d'assemblage (1/3 ch, 1/3 pn, 1/3 pm) € <50* **M**  **D**

Non è immediato questo approccio olfattivo, appena velato, che svela poi la scorza di limone anche candita, intense erbe aromatiche e toni balsamici, un po' di eucalipto, un floreale di campo e bianco e, in finale, accenni iodati e ferrosi, per un profilo da quell'aristocrazia riservata che sa di essere senza voler conferme che invece a noi arrivano con un assaggio di grande soddisfazione, dove viene fuori non solo la bella materia ma, soprattutto, la grande maestria di chi ha assemblato questo vino che fa della consistenza, della freschezza, della piacevolezza il suo tratto distintivo. Un vassoio di ostriche. **Intellettuale**

**VINTAGE 2004 BRUT***Blanc d'assemblage (60% pn, 40% ch) € 50/80* **M**  **D**

La meta ideale per i nostri viaggi onirici e no che fin dall'inizio, dall'affacciarsi del naso nel bicchiere, ci domandiamo in quale meraviglioso luogo vi siano le cime più inviolabili e i mari più lontani, perché troviamo, insieme, dal burro d'alpeggio al sale, dal floreale di montagna al salmastro (perfino alla conchiglia) e poi un limone, lì, giallo, bello, profumato, e mentre cerchiamo le coordinate per questo luogo dell'anima, quasi ci scordiamo che l'assaggio pieno, largo, lungo, lunghissimo, continuo, è perfino ininfluente che tanto noi siamo già arrivati dove avremmo sempre voluto essere. Champagne breakfast. **Buono da farti arrabbiare...**

**BLANC DE BLANCS BRUT 2002***Blanc de blancs (100% ch!) € 50/80* **M**  **D**

Senza ombra di dubbio questo chardonnay è stato piantato su qualche spiaggia della Cornovaglia che se no non si spiegherebbe l'incredibile magnitudo marina che ci pervade non appena avviciniamo il naso. E se poi parliamo della menta e di altre erbe è che forse raccontare solo di roccia, sale, alghe, mare, può ingenerare il dubbio che non siamo innamorati di questo vino, ma basterebbe assaggiarlo, trovare questa stratificazione di roccia, mare, agrume, sole e sale, per togliersi qualsiasi incertezza e godersi il lungo tramonto del sorso in bocca come affacciati sulla spiaggia di St. Agnes. Plateau royal. **L'asso nella Manica!**

**SIR WINSTON CHURCHILL 2000 BRUT***Blanc d'assemblage (pn in maggioranza, ch) € >150* **M**  **D**

La complessità alberga in questo vino di straordinaria materia, dolce e salata, di frutto pienamente maturo e miele di castagno, ma anche minerale e pirico, con un declinazione orientale, sia di sandalo e ananas che di speziature, tè soprattutto, in un continuo rimando tra i due poli gustativi e se non fosse che all'assaggio le forme siano più di larghezza, carnose, che di lunghezza, riprendendo la pietra focaia e l'agrume rosso, il tè affumicato e un pizzico di burro fuso, ci troveremo di fronte, probabilmente, a qualcosa al di là delle nostre capacità di comprensione. Arista di maiale al Lapsang. **Generoso**

**ROSÉ VINTAGE 2004 BRUT***Rosé d'assemblage (65% pn, 35% ch) € 50/80* **M**  **D**

Quanto è sfaccettato questo naso, dal rabarbaro al tamarindo, dai fruttini rossi al melograno, per non parlare del cesto di fiori nei quali troviamo la genziana, il geranio, la rosa, tutto in petalo, poi le note speziate anche dolci e una deriva ferrosa, quasi sanguigna, che ci porta dritti alla carnalità della passione e non possiamo, quindi, far altro che appassionarci e continuare a farlo anche per l'assaggio che non solo ripete tutto quanto abbiamo trovato prima, ma ne amplifica il riff minerale, in un finale trascinate, dove al chinotto è lasciato l'assolo e a noi la standing ovation. Quaglia ripiena coi suoi fegatini e lardellata. **Shine on your crazy diamond**

**RICH DEMI SEC***Blanc d'assemblage (1/3 ch, 1/3 pn, 1/3 pm) € <50* **M**  **D**

Peccato per questo naso che ha bisogno di un po' di tempo per togliersi il velo e scoprire le erbe aromatiche, il limone candito e in scorza, il lime e poi un floreale di mimosa e ginestra e, perfino, un sottobosco di muschio che viene reso intrigante da successive note iodate, perché l'assaggio con la mineralità e l'acidità centrale e la dolcezza che accompagna al lato e li racchiude in un abbraccio, è un profilo insolito e affascinante, che sottolinea la materia e, ancora una volta, la mano di chi li fa e il piacere di chi lo beve e lo capisce. Scaloppa di foie gras d'oca. **Il rich non è morto**

