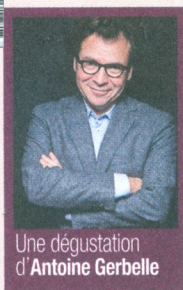




DÉGUSTATION



CHAMPAGNE POL ROGER CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL : LA RACE ET LA MODERNITÉ

La maison Pol Roger sort la grandiose année 2002 de sa rare cuvée Sir Winston Churchill. L'occasion de revenir sur dix millésimes d'un champagne mythique, à la garde exemplaire.

En 1944, Odette Pol Roger et Winston Churchill se rencontrent dans un Paris tout juste libéré du régime nazi. La rencontre se fait autour d'une bouteille de la maison champenoise. Quarante plus tard, en 1984, Pol Roger commercialise la cuvée Sir Winston Churchill dans le millésime 1975 pour le dixième anniversaire de la disparition du "vieux lion" (janvier 1965), petit-fils du septième duc de Marlborough et fidèle client de la maison (lire encadré p. 95). En 2014, le douzième millésime (2002) de la plus rare et authentique cuvée de prestige des maisons de Champagne est sorti. Une période de commémoration et l'occasion de revenir sur dix millésimes qui construisent la légende de la Champagne.

Une icône authentique

Fondée en 1849, toujours propriété de la famille du fondateur, Pol Roger est une icône authentique de la Champagne. Exemplaire par la précision, la générosité et la régularité de sa gamme, la maison d'Épernay possède le statut envié du champagne préféré des amateurs de grands vins depuis le lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Construit patiemment autour d'un rare vignoble de 89 hectares dans la Marne, d'une sélection rigoureuse des jus (aucun vin de taille, le jus issu de la dernière pressée, n'entre dans les assemblages), la gamme Pol Roger est signée



Hubert de Billy (à gauche), héritier de la famille Pol Roger, et Laurent d'Harcourt, président du directoire, sont aujourd'hui les dépositaires du style Pol Roger.

depuis 1999 par le discret et exigeant chef de cave Dominique Petit. Ce fils de vigneron de Verzy a acquis le goût de la discrétion et des champagnes d'exception durant vingt ans aux côtés d'Henry et Rémy Krug. Après le rachat de Krug par LVMH, il préfère rejoindre Pol Roger, une maison familiale tout aussi feutrée et tournée vers l'excellence. Il quitte l'univers du bois cher aux "krugistes" pour s'initier à l'épure de l'inox de la cuverie de Pol Roger

Ici, les cuvées se différencient grâce au vieillissement des vins de réserve et à l'origine des crus. Le vignoble propre est planté sur les coteaux d'Épernay, sur la Côte des Blancs (Oiry, Cuis, Cramant), royaume du chardonnay, mais aussi sur de grandes terres de pinot noir, à Ambonnay et Mareuil.

Un style préservé

En vinification, les fermentations malolactiques qui apportent de la rondeur au champagne sont systématiques et les débourbages se font à froid pour gagner en intensité aromatique. Pol Roger est la dernière maison de cette taille (1,6 million de bouteilles annuelles) à remuer manuellement sur pupitres en bois. Cette action rend-elle le champagne meilleur ? Là n'est pas la question pour Laurent d'Harcourt, président du directoire : « *Nous avons encore les moyens de sauvegarder ces emplois, et en conservant cette méthode artisanale, nous préservons le savoir-faire qui pérennise le style de notre maison* ».

En maintenant ses investissements (la cuverie a été restaurée entre 2000 et 2012), en refusant de diluer la qualité dans les volumes, la maison, dirigée aujourd'hui de concert par Laurent d'Harcourt et Hubert de Billy, maintient un cap qualitatif exemplaire tout en restant dans son époque.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Cette grande dégustation verticale de la cuvée Sir Winston Churchill (millésimes 1986 à 2002) a été effectuée dans les locaux de la maison Pol Roger (Épernay), le 12 juin 2014.



VERTICALE DE POL ROGER

19/20**■ 2002**

La couleur dorée est d'une grande brillance. Le nez crémeux, rond et enveloppant reste frais malgré sa haute maturité. Il confirme en bouche une texture riche avec l'expression des saveurs du pinot noir majoritaire (fruits jaunes et raisins secs). Son enveloppe sensorielle reste dynamique. Aussi flegmatique qu'intrigant, cet immense vin de Champagne s'accordera idéalement à la force de goût d'un homard. Dégorgement décembre 2013. Sorti le 26 juin 2014.

Prix : **env. 170 €****17,5/20****■ 2000**

Il présente l'une des concentrations les plus légères des quinze millésimes produits sous ce nom de cuvée. Derrière une robe dorée et claire, il commence à se refermer sur des saveurs de fruits secs et entre ensuite dans une phase terrienne plus austère tout en conservant une grande fraîcheur. Une pointe de moka s'affirme en finale. Ce n'est pas un grand "Winston" mais un excellent 2000 en Champagne. Dégorgement octobre 2012.

Prix : **env. 160 €****19,5/20****■ 1999**

Première bouteille liégeuse : c'est un problème rencontré sur quelques lots de la cuvée (surtout en 1995). Cette pollution est due à la capsule qui fermait les bouteilles durant la prise de mousse, et dont le joint était en liège. Depuis 2003, ce joint est en silicone. La deuxième bouteille est d'une richesse et d'une densité magnifiques tout en restant dans la crémeuse et aérienne signature des grands champagnes. Elle "meursaulte" dans sa finale délicatement florale et miellée. Dégorgement juillet 2012.

Prix : **env. 155 €**

Cuvée Sir Winston Churchill 2002. Ce dernier millésime laisse entrevoir un immense potentiel de garde.

18,5/20**■ 1998**

En contraste avec la puissance du 1999. C'est un champagne d'une belle élégance, plus d'air que de terre, plus de vent que de soleil. Il dégasse des arômes

d'une grande pureté florale et des saveurs de fruits blancs tout en s'aventurant doucement vers des notes plus appuyées de fruits secs. Dégorgement octobre 2008.

20/20**■ 1996**

La démonstration que ce millésime qui a fait couler beaucoup d'encre est à la hauteur de sa légende. Pourquoi ? Sans doute parce qu'ici les rendements ont été plus sages et que la fraîcheur, et non l'acidité, s'exprime avec une patine légère sans oxydation. Sa finale est droite, tendue, savoureuse, et monte en puissance. Indestructible. À notre connaissance le plus grand 1996 produit en Champagne. Magnifié sur les viandes rosées et les pigeonneaux. Dégorgement février 2007.

19/20**■ 1995**

Première bouteille liégeuse (voir commentaire du 1999), la seconde est superbe, d'une grande jeunesse dans la couleur. Elle développe la une large palette d'arômes grillés (pain, vanille, cake) qui signe les grandes cuvées de Champagne en 1995. La bouche charme en raison de son volume suave et reste toujours subtile grâce à la finesse de sa bulle. Dégorgement mars 2005.

18,5/20**■ 1993**

Voilà un millésime à part qui donne une image précise de la fameuse minéralité du champagne, terme souvent galvaudé dans les commentaires de dégustation. Son jus est froid, épuré et structuré par de fins tanins qui évoquent la craie et qui, avec l'âge, s'habillent de saveurs de morille et de noix. Ce grand champagne de table signe un bel accord avec des ris de veau aux morilles. Dégorgement février 2003.

17/20**■ 1990**

Un millésime plantureux, enveloppant, moelleux qui illustre à son paroxysme la richesse de la cuvée. Trop riche ? On perçoit un léger déclin dans l'oxydation des arômes et des saveurs. Un petit déficit d'énergie dans la finale signale l'apogée de cette bouteille qui est à boire aujourd'hui. Dégorgement octobre 1999.

20/20**■ 1988**

D'une jeunesse insolente, ce millésime affiche des premiers reflets vermillés et garde cet esprit de fraîcheur et de pureté. Sa haute vinosité fait de 1988 l'un des dix plus grands millésimes du XX^e siècle. On sent le chardonnay comme rarement. La bouche étincelante commence à évoluer vers des notes de crème de marron. Grande race. Dégorgement février 2004.

18/20**■ 1986**

La brillance de sa robe topaze impressionne. La bulle est délicate, toujours active mais la haute acidité du millésime reste la ligne directrice d'un vin droit, sec qui s'est affiné avec le temps. Ce champagne garde une impressionnante allonge pour affronter un homard rôti au beurre salé. Dégorgement janvier 1994.

Le "vieux lion" aimait les millésimes riches

La cuvée Sir Winston Churchill est le fleuron d'une gamme de sept champagnes. À partir de 1975, la maison Pol Roger décide de rendre hommage à son plus célèbre client d'Angleterre (premier marché d'exportations de la maison) en imaginant un assemblage que l'homme politique britannique aurait aimé : « robuste, charpenté et mature ». Le "vieux lion" appréciait les millésimes riches : 1928, 1934 et surtout 1947, fantastique champagne qu'il a bu jusqu'à la fin de ses jours. Aujourd'hui, la composition de la cuvée (l'équilibre entre pinot noir et chardonnay) reste secrète. Mais l'évidente majorité de pinot noir, sa rondeur et sa vinosité sont discernables par tous, surtout à table. Cette cuvée se révèle face aux mets savoureux comme les viandes au sang (pigeon) ou rosées. **A. G.**

