

Bulles & Millésimes

LE MAGAZINE DES VINS DE CHAMPAGNE

N°5 - NOVEMBRE 2015

“Amélie
Nothomb
Champenoise
2015”



Bollinger en pleine
« Bondmania »

ISSN 2272-4311 - 8,00 €



DÉGUSTATION



Un siècle de Vintage Pol Roger

“Tous les approvisionnements
viennent de grands crus et
de premiers crus”



DÉGUSTATION



La rédaction de Bulles & Millésimes a participé à une dégustation verticale de la maison sparnacienne Pol Roger. Aux côtés de Bernard Burtschy, quelques amis avaient pris place comme le chef Arnaud Lallement ou la journaliste de l'Union Sophie Claeys-Pergament. Cette matinée, fut un long moment d'échanges et de partage. Par Bernard Burtschy

Contraint et forcé, Pol Roger a réalisé sa première vente de vin à l'âge de 18 ans le 2 janvier 1949. Son père venait de contracter une maladie incurable. En 1851, ils migrent d'Ay vers la ville voisine d'Épernay et dès 1855 se lancent dans la production d'un champagne brut, car la mode des champagnes sucrés puis très dosés s'était terminée. Très vite, il acquiert une bonne notoriété, en particulier sur le marché anglais.

A son décès en 1899 par pneumonie, ses deux fils Maurice et Georges Roger prennent sa suite. La cave s'effondre le 23 février 1900 en perdant un demi-millier de bouteilles et cinq cents fûts. Grâce à un fort élan de solidarité, l'entreprise survit à cette catastrophe. La même année, les deux frères obtiennent le droit de s'appeler Pol Roger.

Très actif dans les organisations professionnelles, Maurice Pol Roger est élu maire d'Épernay 1912 et il jouera un rôle exemplaire durant l'occupation allemande. Après la guerre, la reconstruction, la prohibition américaine et la crise de 1929 rendent les affaires difficiles, mais les deux frères s'entendent à merveille, Maurice aux relations publiques et à la vente, Georges qui était un grand dégustateur, à la production.

Troisième génération, Jacques, le fils de Maurice arrive en 1927. Il se marie avec Odette Wallace, la fille du général Georges Wallace qui se révélera une ambassadrice hors pair

pour le marché anglais. Odette Pol Roger rencontre Winston Churchill à l'ambassade de France à Paris lors des fêtes de la Libération et se lie d'amitié avec lui. Au décès de son mari en 1956, Odette sera une des dirigeantes de l'entreprise. En honneur au grand homme et en accord avec la famille, la cuvée de prestige Winston Churchill a été créée en 1975 à l'occasion du dixième anniversaire de sa mort.

Le vintage Pol Roger est beaucoup plus ancien et Winston Churchill en était un des plus fervents consommateurs. Si Pol Roger ne possédait aucun vignoble jusqu'en 1955, aujourd'hui la maison possède 92 ha de vignes qui forment la base de son approvisionnement.

Le vintage est composé de 60% de pinot noir et 40% de chardonnay, un pourcentage à peu près constant quel que soit le millésime. Le pinot noir vient en général des villages suivants de la Montagne de Reims : Cumières, Champillon, Ay, Ambonnay, Mareuil, Chigny, Rilly, Bouzy et Mailly. Le chardonnay vient de la côte des blancs, Mesnil, Oger, Vertus, Oiry, Cuis et Chouilly. Tous les approvisionnements viennent de grands crus et de premiers crus. La dégustation des millésimés de la maison a eu lieu le 3 juin 2015. Elle démontre s'il en était besoin, à la fois leurs grandes qualités et leurs remarquables tenue dans le temps. ■



“

Les participants à cette dégustation :

Sophie Claeys-Pergament (L'Union)
 Arnaud Lallement (L'Assiette Champenoise)
 Bruno Duteurtre (Bulles & Millésimes)
 Bernard Burtschy (Bulles & Millésimes)
 Jean-Baptiste Duteurtre (Bulles & Millésimes)
 Laurent D'Harcourt (Pol Roger)
 Hubert de Billy (Pol Roger)
 Dominique Petit (Pol Roger)
 Matthieu Blanc (Pol Roger)

”

La vertical Pol Roger

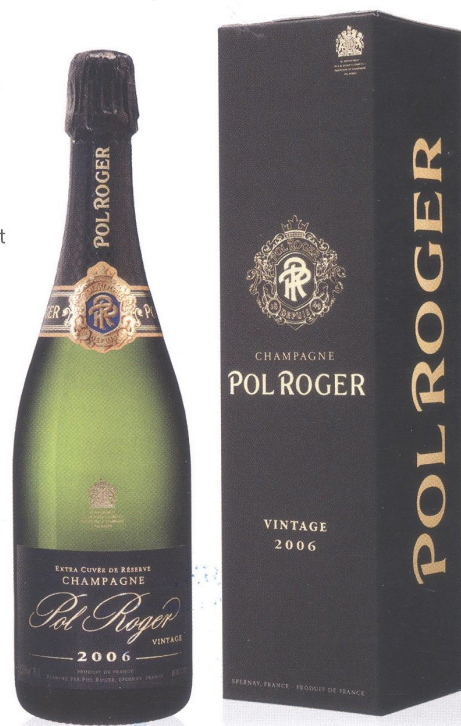
Commentaires de Bernard Burtschy

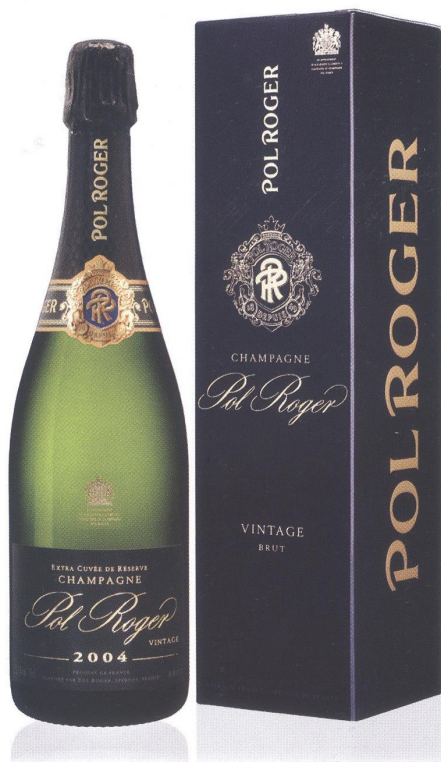
Vintage 2006

Avec son été au printemps et son printemps en été, le millésime 2006 est paradoxal. Les trois mois de soleil intense ont été suivis par des mois de juillet et d'août faits de journées maussades voire pluvieuses. Heureusement, un beau mois de septembre ensoleillé a permis de rentrer une vendange saine entre les 6 et 25 septembre, le degré final est de 10,2° avec 7 g/l d'acidité. Les pinots noirs sont particulièrement réussis, le chardonnay est un peu à la traîne.

La robe est pâle et le nez intense est dominé par des notes de miel qui montrent la belle maturité du raisin et surtout du pinot noir. En bouche, le vin est ample avec une grosse matière généreuse due à des pinots noirs de grand style, le champagne ne manque pas de fraîcheur. Les différentes composantes sont loin d'être harmonisées et le champagne est taillé pour la garde, ce qui est bien dans la philosophie du Vintage.

Le dosage est de 8 g/l et le dégorgement a eu lieu en décembre 2014. Il est composé de 60% de pinot noir et 40% de chardonnay issus de 20 grands crus et premiers crus de la Montagne de Reims et de la Côte des blancs.





Vintage 2004

Un début de printemps froid puis frais a repoussé la mi-floraison au 14 juin pour le chardonnay et au 18 juin pour le pinot noir, ce qui a décalé d'autant la récolte. Un mois d'août humide et frais n'a pas permis de rattraper ce retard, mais un mois de septembre chaud et ensoleillé donne une récolte saine et généreuse à partir du 18 septembre et jusqu'au 2 octobre. Le degré est de 9,6° avec une acidité de 7,1 g/l.

La robe est pâle et les arômes oscillent avec une belle intensité entre les fleurs blanches, le coing et le miel. Le vin est généreux avec, pour le moment, une forte empreinte du pinot noir qui lui donne du volume, en particulier en milieu de bouche. Des arômes de pamplemousse font souffler un vent de fraîcheur sur la finale, mais l'ensemble reste généreux. Néanmoins, il faut souligner la classe du chardonnay, encore un peu discret pour le moment, mais qui s'amplifiera à l'avenir et lui donnera une belle fraîcheur.

Le dosage est de 8 g/l et le dégorgement a eu lieu en décembre 2014. Il est composé très classiquement de 60% de pinot noir et 40% de chardonnay issus de 20 grands crus et premiers crus de la Montagne de Reims et de la Côte des blancs.

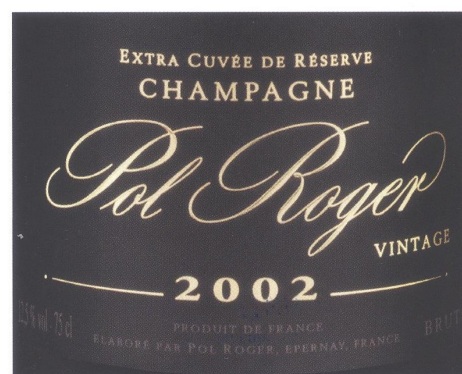
Vintage 2002

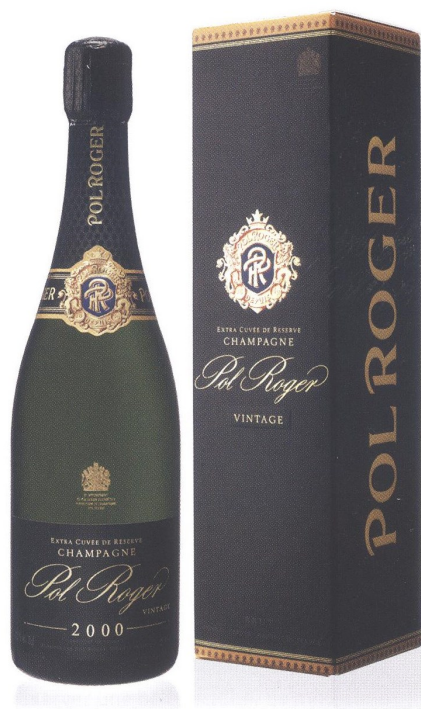
Le millésime est d'un point de vue climatologique proche de la perfection, quoique certaines cuvées sombrent dans la souplesse et même dans la mollesse. Les deux cépages pinot noir et chardonnay sont également réussis, ce qui est rare et signe les très grands millésimes.

La robe est restée très jeune et encore très pâle. Après une petite période de relative fermeture, le nez commence à s'affiner et développer toute sa complexité, en particulier pour le pinot noir qui présente une classe exceptionnelle. En bouche, le champagne se déploie avec majesté et présente plus de fraîcheur que d'habitude ce qui lui confère un équilibre génial. Il continue de progresser dans le verre en montrant beaucoup de réserve et en allant vers le pain grillé et la brioche. C'est un champagne superbe, complexe, raffiné, une des plus grandes réussites de la maison et de la Champagne.

Le dosage est de 8 g/l et le dégorgement a eu lieu en février 2014. Il est composé très classiquement de 60% de pinot noir et 40% de chardonnay issus de 20 grands crus et premiers crus de la Montagne de Reims et de la Côte des blancs.

“ C'est un champagne superbe, complexe, raffiné, une des plus grandes réussites de la maison et de la Champagne ”





Vintage 2000

A priori, sans ses trois « zéros », il n'est pas sûr que 2000 aurait été millésimé, car beaucoup de cuvées manquaient d'acidité. Le millésime a été précoce et chaud, les mois de juillet et de septembre aussi, avec des pluies régulières, d'où des vins très souples et très vite ouverts. Heureusement, le mois d'août a été beau et sec, ce qui a permis d'élaborer un millésimé. En 2000 le pinot noir tire son épingle du jeu, mais certains chefs de cave ont été obligés de changer de stratégie et souvent d'abandonner le style maison. Ce n'est pas le cas de Pol Roger où le pinot noir fait partie de l'ADN de la maison.

La robe commence légèrement à jaunir et le nez est fumé. La bouche est fraîche avec un peu moins de corps que d'habitude, mais il est délicieux à déguster. Certes, il n'est probablement pas taillé pour la grande garde, quoiqu'il faille toujours se méfier, mais il est d'un grand agrément dès à présent et probablement à son maximum d'expression. Pourquoi attendre ?

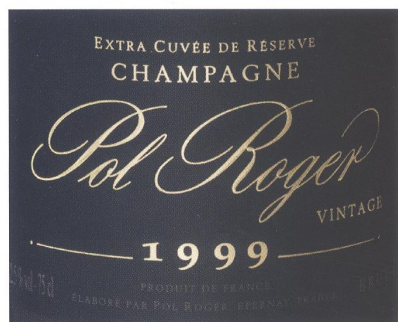
Bouteille dégorgée en mars 2009.

Vintage 1999

Le millésime 1999 est marqué par la grande taille de la récolte qui a souvent conduit à des vins dilués et manquant d'acidité qui n'est que de 6,3 g/l. Ils sont le résultat d'une année chaude et pluvieuse. Les vendanges avaient débuté sous de bonnes conditions le 19 septembre, mais très vite sont apparues des pluies importantes qui ont induit la dilution et la perte d'acidité. Il fallait faire preuve d'une sélection très rigoureuse. Lorsque les millésimes sont apparus sur le marché cinq ans plus tard, ils se présentaient mieux que ce que laissait présager la récolte avec des vins souples et charmants chez les bons producteurs.

La robe est d'un beau jaune doré. Le nez est ouvert avec des notes fumées et de café sur fond de brioche. Le champagne est ample et souple, certes de longueur moyenne, mais avec un charmant

côté crémeux et très accessible finissant sur une note de citronnelle. Ce grand charmeur est à son maximum, mais il n'y a pas d'urgence à le déguster. Dégorgé en octobre 2007.

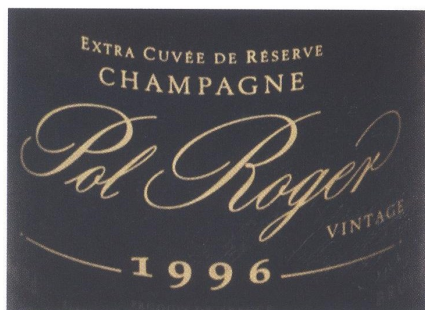


Vintage 1998

Le millésime 1998 est un bon millésime avec un beau mois d'août mais tardif, ce qui implique quasi systématiquement un excellent chardonnay et un pinot noir qui a eu du mal à atteindre sa maturité et qui n'a vraiment été obtenue que dans les meilleurs terroirs, d'autant qu'il avait plu durant les vendanges. Le millésime est par conséquent très hétérogène, mais sa réputation n'a cessé de croître chez les meilleurs producteurs et au fur et à mesure que le temps passe. La robe est encore jeune comme si le temps n'avait pas de prise sur elle. Le nez est intense, superbe de complexité de fraîcheur.

La bouche est toute en longueur et en fraîcheur tenue par une belle acidité fine, l'ensemble est parfaitement équilibré et de grande classe. Beau potentiel d'évolution. Dégorgement octobre 2007.





Vintage 1996

A sa naissance, le millésime avait suscité beaucoup d'espoirs. Surnommé « 10 10 » car il affichait 10° d'alcool et 10 grammes d'acidité, il est plus controversé aujourd'hui, car certaines cuvées sont superbes, d'autres déçoivent. L'année viticole a été très ensoleillée, d'où les hauts degrés, mais balayée par le vent du nord, d'où une acidité marquée. Certains sont restés très austères avec des acidités marquées, d'autres sont déjà très évolués, en particulier du côté du chardonnay.

La robe pâle, encore très jeune, et le nez est très intense avec des notes fumées d'une belle complexité allant vers la brioche et citronnées. La bouche

est tenue par un formidable pinot noir très ample et racé, la partie chardonnay est un peu à la traîne et marque son empreinte par une acidité élevée. Si le millésime vieillira bien, il oscillera toujours entre le beau fruit et une pointe d'agressivité qui pourrait s'estomper avec le temps. Dégorgement avril 2007

Vintage 1995

Le millésime 1995 est marqué par une récolte très abondante ; dans ces conditions, le chardonnay s'en sort toujours mieux que le pinot noir et il ressemble fort au merveilleux 1988. Le pinot noir souffrait d'un petit défaut de densité. A sa sortie, les champagnes du millésime 1995 paraissaient moins consistants que le souple 1993, mais ils ont beaucoup mieux évolué en bouteille.

La robe est claire et le nez expressif, un rien pénalisé par une évolution précoce du pinot noir. En bouche, le champagne est ample et généreux avec du volume. Les dégustateurs avertis décèleront une petite pointe qui paraît légère liée à un pinot noir un peu évolué, mais elle est vite dominée par la puissance légendaire de la cuvée qui reprend le dessus et surtout un chardonnay de tout premier ordre qui lui apporte beaucoup de charme et lui assure une belle garde.

Dégorgé en juillet 2002



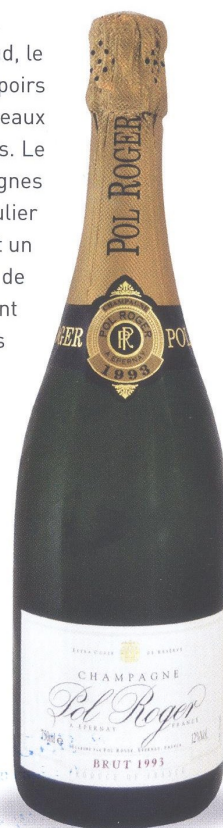
“ En bouche, le millésimé 1993 développe une attaque très ample et le milieu de bouche est très généreux ”

Vintage 1993

Avec sa floraison précoce et son été chaud, le millésime 1993 présentait beaucoup d'espoirs avant les vendanges. Hélas, des tombereaux d'eau sont tombés pendant les vendanges. Le millésime 1993 a engendré des champagnes souples, manquant d'acidité, en particulier pour le pinot noir. Le chardonnay s'en sort un peu mieux, mais il est souvent dilué. Peu de cuvées sont vraiment réussies et elles ont jauni très vite, mais les meilleures, celles issues d'une sélection drastique, ont gardé une belle souplesse et une grande gourmandise.

La robe est jaune et le nez très intense est à la fois fumé et brioché. En bouche, le millésimé 1993 développe une attaque très ample et le milieu de bouche est très généreux. Ce n'est pas un monstre de finesse, mais il possède un charme fou. Il est au maximum de son expression.

Dégorgé en juillet 2004



“ Le millésime 1990
a été élaboré dans
des conditions parfaites
et il figure dans le top 5
des meilleurs du siècle ”

Vintage 1990

Si le gel d'avril a fait quelques dégâts, le millésime est marqué par un été superbe, long et chaud, qui a permis à une récolte de taille importante d'atteindre une maturité record, une des meilleures depuis le légendaire 1959. L'importance de la récolte a permis de préserver une belle acidité. Le millésime 1990 a été élaboré dans des conditions parfaites et il figure dans le top 5 des meilleurs du siècle. Le champagne possède densité, maturité et structure, gages d'une grande longévité.

La robe est jaune et le nez est intense d'une grande complexité. Le millésimé 1990 est ample avec du gras et de la fraîcheur, du fond, du volume. Si une petite évolution se fait jour sur le pinot noir, le chardonnay est somptueux et le 1990 affiche une grande profondeur. Avec son incroyable réserve, il est parti pour la légende. Dégorgé en juillet 2004



Vintage 1973

Alors que 1973 est un millésime catastrophique sur l'ensemble de la France ou presque, la Champagne a élaboré un beau millésime grâce à un bel été et un automne ensoleillé qui a permis de faire mûrir un raisin à la floraison tardive. Très méconnu aujourd'hui, le millésime 1973 ressemble par bien des aspects à 1988 par sa droiture et sa longévité.

La robe est jaune et le premier nez est fumé avec des notes de champignon indiquant son grand âge. A l'aération apparaissent la brioche et le miel qui sont la signature des millésimés de Pol Roger. La bouche est ample mais avec un peu moins de densité que d'autres millésimés. Il est charmeur avec une belle fraîcheur et une jolie finale de champignon de Paris frais et de tabac blond. Cette bouteille commence à décliner, mais d'autres consommées il y a quelques années étaient plus fraîches. Dosage 11 g/l.





Vintage 1921

Le millésime 1921 est un immense millésime un peu partout en France et il est avec 1928, sûrement le plus grand de la Champagne. Le Pol Roger est un champagne légendaire. La bouteille a été rebouchée en 2001. Certaines avaient une petite casse protéique.

La robe est dorée et le nez d'une grande intensité, encore très vivant avec des arômes toastés et de brioche. Le vin est très élégant avec beaucoup de finesse et de longueur, l'ensemble est persistant et racé. Le 1921 possède une classe folle, sa jeunesse est incroyable avec un charmant petit côté fumé et une toute petite pointe de champignon de Paris qui trahit à peine son âge. Une bouteille fabuleuse, parfaite, un moment de bonheur.

Vintage 1914

Le millésime 1914 est né dans des conditions particulières alors que l'armée allemande entourait à Epernay. Comme tous les hommes valides étaient enrôlés dans l'armée, ce sont les femmes, les enfants et les hommes trop âgés pour combattre qui ont ramassé les raisins et les ont vinifiés. Maurice Pol Roger avait noté : « une vendange ramassée au son des canons, pour être dégusté au son des trompettes ». Certains raisins ont été récoltés un peu trop précocement en raison d'une possible offensive allemande, ce qui a permis de préserver une belle acidité et la longévité du 1914. Le millésime 1914 est considéré comme un grand millésime de la Champagne. Rappelons que le front était à une vingtaine de km d'Epernay. Christian de Pol Roger avait décrit le 1914 comme « une vieille dame avec les reflets de sa jeunesse ». La robe de la bouteille est très jaune et le champagne en 2015 est madérisé, mais il présente un beau volume. La deuxième bouteille se présente légèrement dorée avec de belles bulles. Les arômes sont dominés par la bergamote avec un peu de volatile qui n'est pas gênante. Le vin est d'une belle longueur avec une fraîcheur étonnante, de l'ampleur et du volume dans un style sec. Une très belle bouteille d'une étonnante jeunesse.

