

Champagne Pol Roger, de belles bulles historiques !

À l'occasion de la fête des "Habits de Lumière" de la ville d'Épernay, la maison de Champagne Pol Roger ouvre ses portes et quelques-uns de ses flacons d'exception.

Date de publication : 22/12/2015 à 12:38



Hubert de Billy, 5^{ème} génération aux commandes de Pol Roger, dans la cave des "vins de réserve" récemment renouée.

En décembre, à l'occasion de la fête des "Habits de Lumière" de la ville d'Épernay, le champagne **Pol Roger** ouvre ses portes exceptionnellement. Cette année, la maison familiale de **Champagne** clôturait douze ans de travaux dans ses caves. L'occasion de sortir de la vintothèque quelques flacons d'exception. Rares, historiques. Et fameusement bons :

> Champagne Pol Roger Brut 1921

Robe dorée claire, pas vraiment de bulles visibles. Parfums de "toffee", chocolat, grillé, très fin et ouvert. Attaque délicate et fraîche : on devine l'effervescence, discrète mais présente. Suite en finesse, longs parfums. Vin rond et frais, avec une texture délicieuse, des bulles agréables et une grande finesse.

> Champagne Pol Roger Brut 1914

Même couleur dorée claire, bulles aussi discrètes. Le nez est très peu évolué, avec des notes plus fines, végétales et florales, de sous-bois. La bouche est plus ample, plus parfumée, plus vive aussi, avec des notes citronnées délicieuses et une incroyable persistance aromatique. L'effervescence discrète participe à un superbe équilibre. Quelle jeunesse ! Juste après le début de la guerre, Maurice Pol Roger avait encouragé les femmes à vendanger en leur assurant qu'il achèterait les raisins. On le remercie.

> Champagne Pol Roger Extra Dry 1892

Robe franchement dorée et parfums qui évoquent un vin doux : sucre d'orge, champignon, avec de jolies notes anisées qui apportent de la fraîcheur. En bouche le champignon disparaît, une forme de fruité arrive et le tout gagne en finesse. On regrette le dosage extra dry (plus de 20 g.) d'autant plus que les bulles se sentent à peine. Heureusement, les parfums sont longs et purs.