

Pol Roger, l'art du millésime

DOMAINE La maison favorite de Winston Churchill, en pleine modernisation, entretient plus que jamais le culte du champagne « qui se garde longtemps ».

C ROGER POURTEAU

Chez Pol Roger, on n'a pas attendu que l'avenue de Champagne soit classée au patrimoine mondial de l'Unesco pour entreprendre un audacieux lifting de cette maison restée authentiquement familiale depuis 1849. À ce titre, elle fait d'ailleurs partie du très sélect club Primus Familiae Vini, qui regroupe le gotha des plus célèbres domaines viticoles familiaux d'Europe. Rassurez-vous, on n'a pas touché à la belle demeure ancestrale dont la façade de brique rouge s'orne à la fois d'un drapeau français et d'un drapeau anglais. En revanche, depuis 2001, on s'en est donné à cœur joie avec l'outil de production, en particulier les celliers et la cuverie où s'alignent désormais plus de 200 étincelantes cuves d'une capacité de 20 000 hl.

Pas de bois en ces lieux si l'on excepte un couple de vieux tonneaux abandonnés, mais une cohabitation apaisée de l'ancien et du moderne qui se concrétise à « l'étage » des caves les plus profondes d'Épernay (33 mètres). Ici, la température fait un pied de nez au réchauffement climatique en affichant une fraîcheur permanente de 9,5 °C au lieu des 12 °C habituels. Un environnement qui convient tellement bien au Brut sans année que la cuvée emblématique de la maison y séjourne de 42 à

54 mois (un record en Champagne), alors que la durée minimum de vieillissement est de 15 mois. Au niveau supérieur, le programme de modernisation et de rénovation s'est étalé sur une dizaine d'années, mais rien n'a changé, ou si peu, dans les caves historiques où dorment 9 millions de bouteilles.

Dominique Petit, qui règne en ces lieux depuis près de vingt ans, continue de confier aux mains habiles de remueurs professionnels le soin de pratiquer, pour la presque totalité de la production, cette opération délicate. Ils ne sont plus que douze dans toute la Champagne à s'adonner devant leurs pupitres au remuage manuel des flacons et quatre d'entre eux travaillent exclusivement à plein temps chez Pol Roger. Une situation devenue rarissime depuis l'invention de la gyropalette.

Le pinot noir domine

Hubert de Billy, la cinquième génération familiale de la marque, estime « à six ou sept ans encore la durée des travaux d'investissement ». En décembre dernier s'est achevée la phase de rénovation des bureaux et des espaces de réception. Le salon d'accueil et son bar ont pris leurs aises dans cette vaste salle où l'incontournable statuette de Winston Churchill trône en majesté sous le précieux Royal Warrant qui atteste de la fidélité de la cour d'Angleterre au champagne de la maison.

Le jour de l'inauguration, Laurent d'Harcourt, qui préside depuis peu le

directoire, rentrait d'ailleurs de Londres, où il était allé présenter aux descendants du Vieux Lion le quinzième millésime de la cuvée qui porte son nom depuis quarante ans. Un rite immuable auquel la famille se plie volontiers en souvenir de celui qui fut le plus fidèle des fans du champagne Pol Roger. En retour, la cuvée Sir Winston Churchill, élaborée uniquement avec des raisins issus de grands crus déjà en production à son époque, respecte en tout point les goûts du célèbre client. À dominante pinot noir, comme toujours, le jeune 2004, robuste, charpenté et habillé d'or, n'aurait pas déçu l'occupant du palais de Blenheim, fidèle consommateur de Pol Roger depuis 1908. Une facture précieusement conservée à Épernay précise que, cette année-là, il commanda du 1895.

Grand amateur de champagnes vintage, Churchill trouvait flacons à son goût dans cette maison qui, après un 1865 aujourd'hui disparu, s'adonnait réellement à l'élaboration d'un millésimé en 1874, l'année de la naissance du futur premier ministre du royaume britannique. Encore une coïncidence, sans doute ? Il n'y en a pas en cave, pas plus que du 1928, l'une des célébrités du XX^e siècle et le favori de Churchill, qui célébra la victoire de 1945 avec les bulles de ce millésime commercialisé en 1934. Il n'est pas exagéré de dire qu'il en fut le plus gros consommateur, au point de tarir le stock. Il est assez banal de souligner que la vieille maison spar-

nacienne est une adepte du champagne d'une seule année : quatre cuvées sur les sept de la gamme actuelle sont millésimées. Avec discernement, toutefois, puisque, entre 1900 et l'actuel 2006, le Brut Vintage a été distingué une cinquantaine de fois seulement. L'art du millésime chez Pol Roger, c'est, avant tout, d'élaborer des « millésimes qui durent longtemps ». D'où la présence, au plus profond de la cave, de plusieurs milliers de flacons anciens que les Billy débouchent volontiers lorsqu'ils reçoivent des connaisseurs ou des hôtes de marque.

La qualité du vignoble

C'est ainsi que, lors de l'inauguration de ses nouveaux locaux, Hubert de Billy a sorti de cette oenothèque d'Ali Baba le trio de choc de ses « antiques », dont la dégustation provoque chaque fois une grande émotion. Le plus jeune (!), c'est le 1921, paré du titre de « plus grand millésime du XX^e siècle ». Il est né en même temps que le vaccin antituberculeux et il continue de résister au temps. Dopé au pinot noir (80 %) et bien que dosé à 15 g/l de liqueur, il conserve sous sa robe or paille une étonnante vinosité et une petite dose de fines bulles. Un peu moins jeune, le 1914 reste un symbole chez Pol Roger, où l'on avait racheté des vins à de nombreux vignerons du voisinage pendant cette vendange de guerre. Il y a encore de l'amplitude dans ce vin à la bouche toujours très aromatique.

Quant à l'ancêtre du trio, il a été apprécié à la cour du roi George V, le premier des Windsor : c'est le 1892 que le souverain se faisait servir en magnum et qui fut l'un des millésimes les plus réussis de la fin du XIX^e siècle, en dépit d'un nouvel assaut du phylloxéra. 124 années d'existence ont eu raison de ses dernières bulles, mais quelle pièce de musée ! Pour avoir eu le privilège de le déguster pour la troisième fois, je peux vous assurer que c'est un moment de recueillement. Et la preuve tangible qu'un grand champagne, comme un grand sauternes, est apte au vieillissement.

La qualité du vignoble de Pol Roger est loin d'être étrangère à cette réussite. Avec 92 ha de vignes (« une superficie qui progresse chaque année », souligne Hubert de Billy) réparties dans plus d'une vingtaine de crus de la Montagne de Reims, de la Côte des Blancs et de la Vallée de la Marne, la maison assure la moitié de ses besoins. C'est la sœur d'Hubert, Évelyne de Billy, qui veille sur ce trésor familial et sur les approvisionnements élitistes sélectionnés de longue date dans les meilleurs terroirs. Un pactole qui a largement contribué à la renommée des champagnes de la marque qui exporte 80 % de sa production dans 90 pays, avec comme chefs de file l'Angleterre, la Suède, les États-Unis et l'Australie. Une production à taille humaine volontairement limitée à 1,6 million de bouteilles. Au nom de la qualité avant tout, évidemment. ■