

INCREDIBLE TRUTHS ABOUT WINE

와인 연재 기획 88 윈스턴 처칠이 사랑한 귀족 샴페인, 폴로저

THE CHAMPAGNE OF SIR WINSTON CHURCHILL

2011년 영국 윌리엄 왕자와 케이트 미들턴의 '세기의 결혼식'에 웨딩 샴페인을 제공하면서 주목을 받은 폴로저는 일찍이 영국 왕실의 신임을 얻을 정도로 우아하고 기품 있는 맛을 선보여왔다. 오랫동안 윈스턴 처칠의 사랑을 독차지한 것으로도 유명하다.

Pol Roger was the champagne served at the "wedding of the century" during the 2011 ceremony of Prince William and Kate Middleton. The premium champagne has long demonstrated an elegant refinement and has even won over the British royal family. It is also known to have been a favorite of Sir Winston Churchill.

by 방진식 Bang Jin-sik



1984년 6월, 제2차 세계대전을 승리로 이끈 영국 총리 윈스턴 처칠의 생가 블레넘 궁에서 특별한 샴페인 행사가 열렸다. 폴로저 사에서 그를 기리기 위한 슈퍼프리미엄 샴페인 '씨 윈스턴 처칠'을 선보인 것이다. 폴로저는 처칠이 평생 즐겨 마셔 '신사의 샴페인' 브랜드로 알려졌다. 씨 윈스턴 처칠은 최상급 그랑 크뤼 포도밭에서 수확한 포도를 10년간 장기 숙성해 만든 샴페인으로, 중후하면서도 기품 있는 맛을 지녔다. 병목에 위치한 라벨에는 처칠의 초상화를 삽입해 오랜 우정을 나타냈다. 이처럼 처칠 총리와 깊은 인연이 있는 폴로저는 19세기부터 유럽 왕실과 상류층이 선호하는 고급 샴페인으로 알려졌으며, 2004년에는 영국 왕실인증서를 취득해 엘리자베스 2세 여왕에게 샴페인을 공급한 회사이기도 하다. 오늘날 대기업의 공격적인 와이너리 인수 추세에도 폴로저사는 곳곳하게 가족 경영을 하고 있다. 샴페인 회사 중 유일하게 생산의 중요 과정인 병 돌리기(르뮈아주: 효모 찌꺼기를 병목에 모으는 것)를 수작업으로 하는 등 전통적인 샴페인 생산 방식을 고수하며, 가문의 전통과 고유의 깊은 맛을 유지하고 있다.

1849년, 상파뉴 지역에 거주하던 폴 로저는 18세에 와인 도매사업을 시작했다. 와인 가문 출신인 어머니와 외가 친척들의 도움으로 사업은 순조롭게 성장해 2년 뒤에는 인근 에페르네에 폴로저사를 설립했다. 모험적인 사업가 기질과 탁월한 마케팅 자질을 갖춘 폴 로저는 시장 개척에 주력해 6년 만에 회사 규모를 열 배로 성장시켰다. 그는 상파뉴를 방문하는 영국 상인들로부터 영국인들이 단맛이 없는 드라이 샴페인을 선호한다는 정보를 얻고, 드라이한 맛의 브뤼스타일 샴페인을 개발해 영국 시장의 문을 두드렸다. 1871년 런던을 방문한 폴 로저는 영국 시장이 거대한 잠재력을 지녔음을 직접 확인하고 수입상을 선정해 공격적인 마케팅을 시도했다. 우아하면서도 귀족적인 맛을 내세운 폴로저 샴페인은 런던 상류사회에서 주목을 받기 시작했고, 1877년에는 빅토리아 여왕의 왕실 지정 샴페인 조달업자로 선정되었다. 1899년 폴 로저가 타계하자 아들인 모리스와 조르주 로저가 사업을 물려받았다. 두 청년은 아버지에게 대한 깊은 존경의 의미로 가문의 성을 아버지의 이름인 '폴로저'로 바꿔 와인 사업을 지속했다. 그러나 이들의 사업이 처음부터 잘 풀렸던 것은 아니다. 1900년 2월, 와인 숙성을 위한 지하 셀러의 공간을 넓히기 위해 공사를 하던 중 흙벽에 균열이 생기면서 셀러의 일부가 무너져 내렸다. 다행히 인명 피해는 없었지만 약 150만 병의 샴페인이 파괴됐다. 모리스와 조르주는 엄청난 피해를 입었음에도 침착하게 사고를 수습했다. 샴페인 생산은 이내 정상화를 회복했는데, 모리스와 조르주 형제가 큰 위기를 함께 극복한 경험은 회사의 내실을 탄탄하게 하는 계기가 됐다. 형은 홍보와 판매를, 동생은 샴페인 생산과 재무 관리로



In June 1984, a special party was held at the Blenheim Palace, the former home of the British Prime Minister Winston Churchill who led the country to victory during World War II. Pol Roger & Cie, a French company that produces champagne, was showcasing the eponymous super-premium variety in Churchill's honor, the "Sir Winston Churchill." The prime minister was fond of Pol Roger, which contributed to its reputation as the "gentleman's champagne." Made with grapes that were sourced from top-notch Grand Cru vineyards and aged for over a decade, the Sir Winston Churchill was a champagne with a

1 폴로저 슈퍼프리미엄 샴페인 '씨 윈스턴 처칠' 2 폴로저 사토 전경 3 윈스턴 처칠과 오데트 폴로저
1 Sir Winston Churchill, Pol Roger's super-premium champagne 2 Pol Roger Château 3 Winston Churchill and Odette Pol-Roger

stately finesse. On the label near the bottle's neck is an embossed portrait of Churchill in a show of friendship with the prime minister. Known to be Churchill's favorite sparkling wine, it has been widely favored by the European royal and high society since the 19th century. In 2004, Pol Roger acquired the British Royal Warrant as the official supplier of champagne for Queen Elizabeth II. The company remains a family-run business, even in the face of an aggressive business landscape dominated by large conglomerates. Pol Roger & Cie remains one of the only champagne producers that sticks to the traditional process of manual remuage or riddling by hand, where the dead yeast cells collect at the bottle's neck, to retain the tradition and the deep original body of its classic champagne.

The birth of Pol Roger & Cie

started in 1849 in the Champagne region when Pol Roger was just 18 years old. To support his family, he started a wine négociant business. He received help from his mother, who came from a wine family, and relatives on her side. The business grew rapidly and he established Pol Roger & Cie in Épernay two years later. Equipped with an adventurous zeal in business and excellent marketing skills, Roger expanded the company tenfold in just six years. The young entrepreneur secured valuable information from British businessmen visiting the Cham-



1 르위아주(병 돌리기) 과정 2 와인 양조장 3 폴로저 포도밭
1 Remuage by hand in the cellar 2 Fermentation vats
3 Vineyards at Pol Roger

업무를 철저하게 나눠 경영하며 회사를 성장시켜 가족 경영의 성공 모델이 되었다.

윈스턴 처칠과의 깊은 인연은 처칠이 70대에 이르러 시작됐다. “승리했을 때는 마실 자격이 있기에, 그리고 실패했을 때는 필요해서 마신다!”라면서 전쟁 중에도 음주 제한령을 펼칠 정도로 소문난 애주가였던 처칠은 이미 젊은 시절부터 폴로저 샴페인의 애호가였다. 하지만 그가 폴로저의 평생 고객이 된 계기는 파리에서 열린 영국 대사관 파티에서였다. 1944년 11월, 독일에게 점령당했던 파리를 연합군이 수복하자 영국대사관은 윈스턴 처칠 총리가 참석한 가운데 오찬 파티를 열었다. 이때 더프 쿠퍼 대사가 처칠에게 폴로저의 홍보 책임자인 오데트 폴로저를 소개했다. 두 사람은 만나자마자 서로에게

champagne region where in general, the British drinkers favored a non-sweet dry champagne. This compelled him to knock on the British market by developing a dry Brut-style champagne. In 1871, Roger saw the vast potential on his visit to London, prompting him to appoint an importer. The champagne's elegant body started to receive the attention of London's high society and in 1877 was selected as the official champagne supplier, or a Royal Warrant, to Queen Victoria. In 1899, when Pol Roger passed away, his sons Maurice and Georges Roger succeeded his business. The two changed their surname from

Roger to Pol-Roger in honor of their father.

In February 1900, an unexpected catastrophe occurred. During the construction to expand the underground cellar, the dirt walls cracked and parts of the cellar collapsed. Fortunately, there were no casualties but 1.5 million bottles of champagne were destroyed. Maurice and Georges, however, bounced back from the massive damage. Soon, champagne production stabilized and the crisis only worked to solidify the company's foundation. The two brothers took on different roles, with the older Maurice in charge of marketing and sales while the younger Georges managed production and finances to expand the company into a successful model of a family-run business.

The special relationship between Winston Churchill and Pol Roger champagne began when Churchill was in his early 70s. Churchill was a devotee and advocate for the sparkling wine and famously proclaimed, “In victory, you deserve it. In defeat,

WINE PRODUCED BY POL ROGER & CIE 폴로저 사 생산 와인

폴로저 사는 샴페인 지역을 대표하는 가족 소유 와이너리로 89헥타르의 포도밭을 보유하고 있다. 생산하는 샴페인은 7종으로 가장 생산량이 많은 플래그십 샴페인은 단맛이 없는 브뤼 리저브 샴페인이고 최고급인 아이론 샴페인은 1975년에 개발한 씨 윈스턴 처칠이다.

Pol Roger & Cie is a renowned family-run winery that represents the Champagne-producing region in France. With vineyards that span 89 hectares, it produces seven types of champagnes with the highest production going to the flagship non-sweet Brut Réserve Champagne. Its most premium iconic wine is the Sir Winston Churchill developed in 1975.

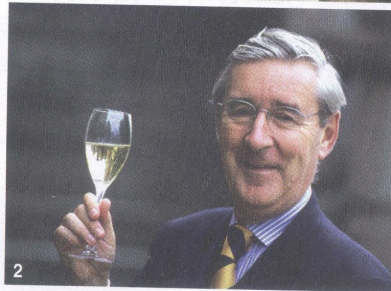
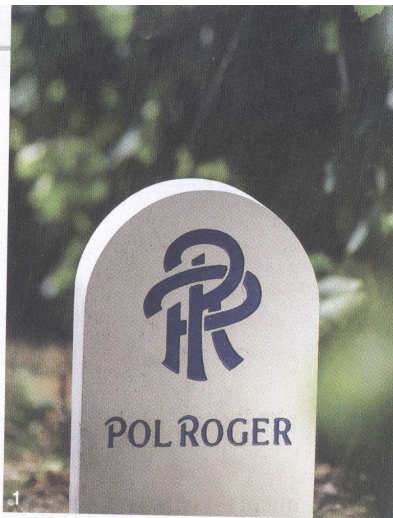


호감을 가졌고, 이후 평생 돈독한 우정을 유지하게 됐다. 처칠이 자신의 경주마 중 한 필의 이름을 폴로저로 지을 정도였다. 세월이 흘러 1965년 처칠이 세상을 떠나자 폴로저 사는 영국으로 수출하는 모든 샴페인 라벨에 검은 색 띠를 둘러 조의를 표했고, 1975년 처칠 사후 10주기를 맞아 고인의 취향을 반영한 특급 샴페인 '씨 윈스턴 처칠'을 개발했다.

폴로저 사는 사세를 꾸준히 확장해 창업한 지 100년에 이르러 수출 시장이 55개국으로 늘어났고, 1950년대 중반부터 전 세계 샴페인 수요가 서서히 늘어나자 다양한 샴페인을 개발하는 포트폴리오 전략을 세웠다. 1960년대에는 로제 샴페인과 청포도 샤르도네의 작황이 좋을 때만 생산하는 블랑 드 블랑을 개발해 프리미엄 시장을 개척했다. 샴페인 수요가 계속 늘어나면서 생산 시설을 증축했으나 추가 확장이 필요하게 되자 폴로저 사는 생산량을 늘리는 대신 품질 향상에 집중하기로 결정했다. 모리스의 외손자인 크리스티앙 드 빌리 사장은 "품질이 가장 중요한 자산"이라는 품질제일주의 경영철학을 밝혔다. 1985년에 새로운 양조 책임자가 된 제임스 코피네는 포도즙을 발효시키기 전 섭씨 6도에서 48시간 냉장시켜 매우 섬세하면서 생기가 넘치는 샴페인을 만들어 품질을 한 단계 격상시켰다.

1997년 가족 이사회에서 샴페인 사업에 새로운 도약이 필요하다고 판단하고 창업 이후 최초로 외부 와인 전문가인 파트리스 노엘을 영입해 회사 경영을 맡겼다. 노엘은 25년간 부르고뉴 지역에서 와인회사를 운영한 경험을 토대로 생산 시설을 현대화하고 새로운 판매 전략을 세웠다. 2000년대 들어 약간의 단맛이 나는 드미세크 샴페인을 개발해 새로운 고객을 창출했고, 단맛이 전혀 없는 엑스트라 브뤼를 개발해 마니아 층을 발굴하면서 수출 시장을 확장시켰다. 폴로저 사는 현재 90여 개국에 샴페인을 수출하고 있으며, 유럽의 가족 소유 명문 와인리 단체인 PFV의 샴페인을 대표하는 회원으로 가족 기업의 가치를 구현하는 데 앞장서고 있다. ■

방진식은 대한민국 최초의 와인 박사로 대한항공 와인 컨설팅을 담당하고 있다.



1 포도밭에 표시된 로고 2 파트리스 노엘
1 Logo in the vineyard 2 Patrice Noyelle

champagne Cuvée Sir Winston Churchill to mark the decade since Churchill's passing.

The company continued to grow.

On its 100-year anniversary, it was exporting to 55 nations and when demand for champagne grew in the mid-1950s, the company produced a new variety of the bubbly. In the 1960s, it developed the Rosé Champagne and the Blanc de Blancs, made with green Chardonnay grapes when the harvest is stellar, to knock on the premium market.

As the demand for champagne started to exponentially grow, the company expanded its facilities. However when further expansion was required, Pol Roger & Cie decided to focus on quality rather than volume. Christian de Billy, managing director of Pol Roger & Cie and Maurice's grandson, placed quality first and reaffirmed it as the company's core business value: "Quality is our most important asset." In 1985, the new enologist James Coffinet upgraded the quality of its champagne by cooling the juice for 48 hours at 6 degrees Celsius before fermentation. The result was an invigorating champagne with distinctive finesse.

In 1997, the family took a leap, and recruited for the first time a wine expert outside of the family, Patrice Noyelle. He brought with him 25 years of experience running a wine company in Burgundy, modernizing the facilities and establishing a new sales strategy.

In the 2000s, the company tapped into the new customer bloc by developing a slightly dry demi-sec champagne and also the extra non-sweet Brut to reach the oenophiles and expand into the export market. Pol Roger & Cie now exports to some 90 countries and is a member of the exclusive Primum Familiae Vini (PFV), an association of European family-run wineries. It is a leader in achieving the values of a family-run business. ■

Bang Jin-sik is Korean Air's consultant for in-flight wine.

you need it!" Churchill was a fan of the Pol Roger champagne even from his younger days. However, his relationship with Pol Roger champagne started when he attended a luncheon party held at the British Embassy in Paris after the Allied Forces liberated Paris from the German forces in November 1944. At the party, Ambassador Duff Cooper introduced Churchill to Odette Pol-Roger, the PR manager at Pol Roger & Cie. The two instantly struck up a friendship that lasted a lifetime. Churchill even named one of his racehorses Pol Roger. When Churchill passed away in 1965, Pol Roger & Cie paid their respects by adding a black border to the champagne label exported to Britain. In 1975, the company developed the prestige

A FAMILY NAME APPROVED BY THE FRENCH PRESIDENT

프랑스 대통령이 허가한 새로운 성, 폴로저

1899년 폴 로저가 타계하자 아들인 모리스와 조르주는 부친이 이룩한 엄청난 사업 성공에 대한 존경심으로 아버지의 이름인 '폴로저'를 가문의 새로운 성으로 삼기로 하고 프랑스 대통령 에밀 루베에게 청원 편지를 보냈다. 대통령은 두 아들의 호성에 감동하여 성을 변경하라는 특별 허가를 내렸고 이 내용이 1900년 3월 정부에서 발간하는 관보에 정식 게재되었다. When Pol Roger passed away in 1899, his sons Maurice and Georges decided to change their surname from Roger to Pol-Roger to honor their late father. They sent a petition to French President Émile Loubet to do so and received his special permission. This news was published in the French government's official newsletter in March 1900.