

Pol Roger voit double

La maison chère à Winston Churchill a choisi de lancer simultanément sur le marché un blanc de blancs millésime 2009 et un Brut Vintage 2008.

Avec l'arrivée du printemps, la maison Pol Roger a annoncé la mise en marché de deux nouvelles cuvées millésimées : le blanc de blancs Vintage 2009 et le Brut Vintage 2008.

Le blanc de blancs 2009 est un pur produit des Grands crus de la Côte des Blancs : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize et Oger. Le premier nez joue la délicatesse avec des notes florales et en se réchauffant, c'est le beurre frais et le miel d'acacia qui se

dévoilent. Un vin équilibré et subtil, à marier avec un foie gras poêlé, un poulet au citron ou un risotto aux poireaux et citrons confits.

Quant au Brut Vintage 2008, il reprend l'assemblage traditionnel de la maison Pol Roger : 60 % de pinot noir, 40 % de chardonnay provenant de 20 Grands et Premiers crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs. Cette cuvée présente une robe d'un jaune or. Au nez, ce sont d'abord des notes d'agrumes qui apparaissent, laissant place à des nuances de pêche et d'amande. En bouche, la texture apparaît très crémeuse avec une grande matière dès le premier contact. Déjà racé et vineux, ce vin constituera un compagnon de choix pour un suprême de volaille aux girolles ou des ris de veau aux morilles.

Hubert de Billy, directeur commercial et marketing de Pol Roger, évoque la genèse de ces vins. « 2008 était relativement facile à travailler : c'était une année avec de beaux jus et de l'intensité. 2009 était un peu plus compliquée, avec un vin moins tendu, avec moins de caractère, mais charmeur et facile à boire... »

Le dirigeant ne fait pas de préférence entre ces deux nouveaux enfants de la maison. « Il ne faut pas oublier qu'un millésime doit pouvoir plaire aux clients qui veulent le boire rapidement, mais il doit aussi pouvoir se garder en cave. Les millésimes, ce sont comme les enfants, on les aime tous, avec leurs caractères différents. Selon l'âge ou la situation, on aura plus de connivences avec l'un ou l'autre... Personnellement, je suis plus pinot, et j'aborde les Vintages plus facilement que les blancs de blancs, même si ces derniers s'avèrent très désaltérants lorsqu'il fait très chaud ! »

Dominique Petit, chef de cave Pol Roger depuis 1999, va bientôt passer la main. D'ici un an, son successeur aura pris ses marques. Sans révéler de nom, le futur retraité indique que le prochain chef d'orchestre de Pol Roger a 43 ans, qu'il est directeur général de sa structure actuelle. Il aura la charge de la cave et de la direction de la production, couvrant l'intégralité des champs déjà traités par Dominique Petit.

L'actuel chef de cave n'est « pas inquiet » pour le passage de



Crédit : G. Perrin

Hubert de Billy, directeur commercial et marketing de Pol Roger.

témoin, et semble souhaiter s'effacer le plus discrètement possible. « L'objectif, c'est que dans 30 ans, les consommateurs aient dans leur cœnothèque du Pol Roger 1921, 2002, 2008 ... et pourquoi pas du 2020 ! Mais pas de « Dominique Petit ». Si on reconnaît la signature d'un millésime ou la base d'un assemblage, c'est que j'ai mal fait mon travail... » Hubert de Billy rejoint son chef de cave sur ce point. « Ce que l'on essaye de trouver, c'est l'harmo-

nie, et non faire ressortir un cru plutôt qu'un autre. Je comprends l'état d'esprit actuel qui pousse à produire des vins de clos, car c'est intellectuellement intéressant. Mais j'essaie de respecter un équilibre, et lorsqu'un cru est un peu trop dominant dans une cuvée, j'essaie de le compenser. La Champagne est une terre de cuvées, et on a tendance à l'oublier de temps en temps ».

Guillaume Perrin



Dominique Petit, chef de cave Pol Roger depuis 1999, passera les rênes d'ici un an.

Crédit : Pol Roger