

Le trésor retrouvé de **POL ROGER**

DES FLAONS DU XIX^E SIÈCLE EXHUMÉS

C'était une nuit glaciale de février 1900. Maurice et Georges venaient de succéder à leur père Pol Roger lorsqu'un effondrement des caves engloutit des centaines de milliers de flaons. 118 ans plus tard, des bouteilles intactes étaient mises au jour. L'occasion de revenir sur cette incroyable épopée mais aussi sur l'histoire de cette maison de champagne, 170 ans après sa création.

PAR ORIANNE NOUAILHAC
PHOTOS LEIF CARLSSON

C'est un rêve qu'il caressait sans trop y croire. Il avait imaginé pourtant ce jour où cela arriverait, ce jour où l'un des minuscules tunnels qu'il creusait affectueusement dans la craie laisserait apparaître un vide prometteur, le jour où l'une de ces ouvertures vers un monde caché mais bien réel offrirait autre chose que des gravats. Tels les explorateurs des pyramides ouvrant des passages secrets, Dominique Petit, le chef de cave de la maison Pol Roger, voyait au-delà de ces murs dressés en 1900 pour clore les caveaux condamnés à la suite de l'écroulement tragique d'une partie des celliers de la maison. Il savait que des centaines de milliers de bouteilles avaient été perdues, fracassées et gisaient là, derrière, oubliées de tous ou presque. Il avait même

pris la plume et retracé à la main les plans des caves d'avant 1900, au centimètre près, penché sur les archives que la maison conserve religieusement depuis toujours.

Puis son rêve rencontra une réalité : en vue de futurs travaux d'agrandissement sur les lieux de l'écroulement – travaux qui seront lancés cet été et dureront deux années, *ndlr* –, la maison Pol Roger dut procéder à des sondages des zones condamnées. Les petits trous du chef de cave devinrent des carottages précis de professionnels. Et l'impossible, un beau jour, arriva : *"Un vendredi de janvier 2018, les dernières brèches n'avaient toujours rien donné, se souvient Damien Cambres, le nouveau chef de cave, successeur de Dominique Petit. Le lundi matin, nous descendons avec les techniciens mais, sans doute un peu dépité par*

Résilientes piégées 118 ans dans les décombres, ces bouteilles de 1889 à 1898 mises au jour ont repris leur vieillissement et leur place sur les pupitres.



PHOTO MICHEL BOUQUOTIER

Janvier 2018, les explorations des zones condamnées laissent apparaître une cavité d'où émerge une bouteille intacte scellant la passation des pouvoirs entre Dominique Petit et Damien Cambres.



tant d'espoir déçu, Dominique remonte assez vite dans son bureau. Je décide pour ma part de rester, mû par une sorte d'excitation, peut-être une intuition. Une cavité protégée est mise au jour et de là chutent vers nous de nombreux débris de verre, et même des morceaux de charnières de pupitres, puis, glissant de ce chaos, apparaît une bouteille intacte." Damien Cambres la pose quelques minutes plus tard sur le bureau de Dominique Petit, scellant symboliquement cette passation des pouvoirs – et d'un rêve – entre les deux chefs de cave. Dans les jours qui suivent, cette cavité de merveille rend aux hommes de Pol Roger une vingtaine de flacons. Quelques mois, travaux de soutènement et autres interventions de bureaux d'études plus tard, ce sera une centaine de bouteilles de 1889 à 1898 extirpées de leur cage de pierre et de craie. "Peut-être y a-t-il dans le lot des 1892, un grand millésime, s'enthousiasme Damien Cambres. Le livre de comptes de l'époque a permis de dater la période puisque ces bouteilles, apparaissant au rang des pertes, étaient en cours de vieillissement sur lies."

Résilientes piégées 118 ans dans les décombres, ces lourdes bouteilles soufflées bouche affichent des niveaux encourageants et si leurs bouchons de liège parés d'une agrafe ont joué, semble-t-il, leur rôle protecteur, ils ont été recouverts de cire pour plus de prudence. Installées sur des pupitres, elles sont remuées délicatement à un rythme lent, une fois par semaine. Patience et longueur de temps sont des vertus chez Pol Roger et puis aucune urgence n'impose de les déguster, la maison connaissant ses vins grâce à une vinothèque d'exception remontant au millésime 1864 : "Tous les champagnes y sont conservés dégorgés, précise Damien Cambres. L'an dernier ce fut le tour des 1924. Cela permet au chef de cave de se familiariser avec le style de la maison. J'ai pu ainsi, depuis mon arrivée en 2018, découvrir les merveilleux 1914 ou 1921..."

Maison familiale discrète, à l'opposé des préceptes du marketing moderne, Pol Roger n'est pas du genre à mettre en scène une opération de communication autour de ces flacons rescapés. Tout juste concède-t-elle, par la voix de son président Laurent d'Harcourt, que l'année 2018 fut un grand millésime à tous égards : "La mise au jour de ce trésor bien sûr, le passage de relais entre Dominique Petit et Damien Cambres, le film Les Heures sombres consacré à notre plus célèbre amateur Winston Churchill pour lequel nous avons habillé des bouteilles de Brut Réserve avec des étiquettes de 1928, le lancement en marché de deux nouveaux vins, le Blanc de Blancs 2012 et la cuvée Sir Winston Churchill 2008, la première récolte de miel dans nos jardins, notre Brut Réserve servi lors du mariage du prince Harry avec Meghan Markle et bien sûr une vendange d'exception, source de tous les espoirs millésimés." (suite page 89)



Le célèbre et très british hôtel particulier de l'avenue de Champagne. Page de gauche, la cavité par laquelle on récupéra les premières bouteilles.



Hubert de Billy,
5^e génération
et membre
du directoire.

LA DÉGUSTATION | DENIS HERVIER CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL

En 1975, lady Soames, la fille de Winston Churchill, autorise la maison Pol Roger à créer une cuvée portant le nom de son père pour les 10 ans de sa disparition. Assemblage de pinot noir avec un zeste de chardonnay issus de grands crus, la cuvée est dévoilée en juin 1984 à Blenheim Palace, palais des ducs de Marlborough, coïncidant avec les célébrations du 40^e anniversaire du D Day. À ce jour, la maison Pol Roger et la famille Churchill poursuivent ce *gentleman agreement* et, selon un rituel bien établi, chaque nouveau millésime est soumis à la dégustation et à l'approbation des descendants du grand homme.

2008 : Les saveurs pures et expressives s'extériorisent dans un ballet frais et élégant sur fond d'agrumes, d'épices et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque puissante et équilibrée est soulignée par la fraîcheur d'agrumes et révèle une gamme complexe de saveurs gourmandes et riches évoluant vers des évocations chatoyantes de notes pâtisseries et de vanille. Une pincée subtile iodée tout juste incisée, posée là comme des points de suspension, apporte une note à la fois vibrante et profonde, révélant un présent accompli et un futur prometteur.

2006 : Intense, complexe, mouvant, le nez déroule une foule d'arômes : cédrat et orange confits, coing frais, mirabelle, beurre, un effluve de curry doux, un rien de cuir, un fin boisé grillé. Dès l'attaque dense, le vin s'impose par sa richesse, son ampleur, sa vinosité, équilibré par une vivacité délicate qui porte loin les arômes à l'unisson du nez. Du corps et de l'esprit, de la puissance et de la finesse pour un millésime très churchillien.

2004 : Un champagne doré à la bulle fine et concentrée et au nez profond qui s'ouvre sur les fruits secs, la brioche avec un zeste de cire. L'attaque au palais se veut fringante ; la



bouche très structurée s'arrondit en son centre, affinée par une pointe de fraîcheur qui souligne la très grande persistance de la finale relevée par des notes d'agrumes confits, de cerise et de poivre du Sichuan.

2002 : La robe or jaune soutenu se montre ciselée en surface par un fin et régulier cordon de bulles. Le nez dévoile un bouquet crémeux composé de notes grillées, de cerise, de coing, d'abricot. La texture se trouve équilibrée entre la rondeur, le crémeux et la puissance contenue. À la suite, le vin révèle une grande complexité composée de notes légèrement toastées, de raisins secs et de fruits confits. L'onctuosité et la vivacité lui donnent un style persistant dû à la très belle maturité des pinots noirs. Le palais généreux est digne de Buckingham et la finale vous arrache un « *God save Churchill* ». Un 2002 indestructible !

2000 : La belle robe dorée auréolée de subtils reflets gris met en valeur un jeu de bulles turbulentes : le nez s'articule autour d'une palette aromatique de fruits à noyau, desquels s'échappent une fine saveur florale et une touche iodée. Dès l'attaque franche, alerte et étoffée, la bouche séduit par sa vivacité tout en générosité, sans la moindre impression de

lourdeur. On discerne une évolution orchestrée sur un bouquet très cerisé avec beaucoup de naturel et de raffinement. La finale longue et légèrement citronnée signe un vin d'une très belle facture, plus en subtilité qu'en force.

1999 : À l'opposé du 1998, le millésime 1999 se montre tout en puissance. D'une jeunesse insolente, il affiche des premiers reflets vermeils tout en gardant cet esprit très pur. Au nez, il délivre des arômes de brioche chaude, de fruits secs puis évolue après quelques instants vers des saveurs plus intenses d'agrumes confits, de cire et de safran. Le toucher de bouche frais et délié précède un palais ample, généreux, avec une vinosité rayonnante, au crémeux très sensuel.

1998 : Millésime tout en finesse, dévoilant un élégant bouquet composé de notes de miel mais aussi de fleurs blanches, c'est un champagne subtil qui a connu plus de vent que de soleil, plus d'air que de terre. En attaque, les arômes rappellent la douceur de la pêche, de la cannelle et de la vanille ; ils révèlent par petites touches des accents de pierre à fusil, marqueur aromatique qui étire la bouche. La finale est longue, avec des notes crayeuses voire presque salines.



Le président Laurent d'Harcourt salue une année 2018 d'anthologie. Page de droite, la maison Pol Roger est l'une des rares à poursuivre le remuage manuel. Quatre remueurs se relaient, manipulant chacun plus de 50 000 bouteilles par jour.



Les Heures sombres ou la mise en lumière de la passion du Premier ministre britannique, héros de la Seconde Guerre mondiale, pour les bulles Pol Roger, à un détail près : le Premier lord de l'Amirauté dégustait son champagne favori dans le format, populaire à l'époque, de la pinte impériale (57 centilitres), ayant coutume de dire que c'était là la quantité idéale pour un gentleman sur un repas, une demi-bouteille n'étant pas suffisante pour infuser ses vertus effervescentes et une bouteille un peu trop au goût de sa femme. Et si la maison a ainsi pu habiller les bouteilles pour la production hollywoodienne, c'est qu'elle a conservé dans ses archives toutes les étiquettes depuis ses débuts, l'occasion de vérifier *de visu* sa constance, que ce soit dans la forme de la bouteille ou le design épuré de l'étiquette à fond crème avec sa typo immuable, la bien nommée "anglaise", marché historique incontournable de Pol Roger.

Winston Churchill, né en 1874, année qui marqua, coïncidence savoureuse, les débuts d'une très sérieuse notoriété pour Pol Roger en Grande-Bretagne, adopte ce champagne dès 1908. Au lendemain de la Libération, il est assis, lors d'un dîner à l'ambassade de Grande-Bretagne à Paris, au côté d'Odette Pol-Roger, charmante ambassadrice de la marque. Un vrai coup de foudre amical se produit et chaque année, pour l'anniversaire de son fidèle client, le 30 novembre, Odette Pol-Roger lui fera porter une caisse de son champagne favori, le 1928, jusqu'à épuisement des stocks (Churchill vouera ensuite une passion au 1947). À sa mort, en 1965, Odette fera même apposer sur les étiquettes du Brut White Foil, réservé au marché anglais, un liseré noir en forme d'hommage. Dix ans plus tard, la maison créera la célèbre cuvée Sir Winston Churchill (avec le millésime 1975, mis en marché en 1984), un champagne d'exception à l'image de son inspirateur, alliage de structure et d'élégance, de maturité et de droiture, issu de grands crus à dominante de pinot noir.

Plus qu'un compagnonnage d'opportunité, ce que Pol Roger trouva en la personne de Winston Churchill, ce sont des valeurs qui s'incarnent dans l'hôtel particulier de l'avenue de Champagne à Épernay – le siège surnommé par Churchill "*the world's most drinkable address*" même s'il n'a jamais eu l'occasion d'y mettre les pieds –, des valeurs qui, loin de se démoder, fleurissent comme la vigne au printemps. Ce qui pourrait se résumer par les mots d'Hubert de Billy, 5^e génération de cette maison familiale et membre du directoire : "*Il y a deux principes fondamentaux que nous respecterons toujours : la qualité de notre champagne et l'indépendance de notre maison. Toutes les décisions que nous prenons sont dictées par ces deux considérations.*" Et dans les 8 kilomètres de



Dotée d'une vintothèque remontant à 1864, la maison conserve également dans ses archives toutes les étiquettes, l'occasion de vérifier leur style immuable.





Plus qu'un compagnonnage d'opportunité, ce que Pol Roger trouva en la personne de Winston Churchill, ce sont des valeurs qui s'incarnent dans l'hôtel particulier, « the world's most drinkable address ».



caves où reposent 8 millions de bouteilles, le passé et l'avenir se croisent sans cesse jusque dans ces veines de craie qui semblent dessiner sur les murs les branches d'un arbre généalogique, reflets des consolidations intervenues après l'effondrement du 23 février 1900 où il fallut condamner les caveaux 24 à 29 et ajouter des arches pour soutenir certaines galeries. Surtout, c'est après cet accident que la maison de champagne s'installa dans ses nouveaux bâtiments, dans la rue du Commerce qui deviendra la célèbre avenue de Champagne, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco. Au plus fort de sa présence, Pol Roger en possédera en enfilade les bâtiments des numéros 32 à 48 et demeure, aujourd'hui encore, l'un des plus importants propriétaires fonciers de la zone.

Fils d'un notaire établi à Aÿ, Pol Roger se lance dans le négoce à l'âge de 17 ans puis champanise sa première cuvée en 1849, il y a tout juste 170 ans, en pleine crise consécutive aux événements de 1848. Il produira 11 332 bouteilles de ce millésime 1848. De sa précocité à sa hauteur de vue, l'épopée du Champenois est étonnante. Tourné très tôt vers l'exportation, ce qui assurera à sa maison une vraie longévité, il fut aussi l'un des tout premiers à promouvoir un champagne brut moins dosé sur le marché britannique : *"Plus puissant, plus vineux, plus sec"*, écrit-il ainsi à son agent londonien, Conrad Reuss, partenaire privilégié qui lui obtiendra l'accréditation royale, le "Royal Warrant", en 1877, assurant sa présence sur les tables de la cour d'Angleterre, présence qui ne s'est pas démenti depuis lors. Dès les années 1890, Pol Roger recrute des agents dans le monde entier, de Suède à l'Empire austro-hongrois, de Chine aux États-Unis où Anthony Oechs, basé à New York, conserve les bouteilles dans un incroyable caveau situé dans l'un des piliers du pont de Brooklyn, une cave appelée aujourd'hui encore *"the wine cellar"* et dont l'inscription "Pol Roger" figure, en lettres de pierre, au-dessus de l'entrée.

Si Pol Roger fut audacieux et visionnaire, ses fils Maurice et Georges, qui lui succèdent à sa mort en décembre 1899, le seront doublement encore même si leur magistère débute par cette tragique nuit du 23 février 1900. Vers 2 heures du matin, des pluies diluviennes provoquent une chute de terrain de plusieurs mètres et l'écroulement d'une partie des celliers, entraînant dans leur chute 500 fûts et une proportion non négligeable des 1,5 million de bouteilles en cours de vieillissement. S'ensuivra un bel élan de solidarité de la part de négociants champenois et de vignerons qui mettront à la disposition des frères leurs bâtiments et leurs forces de travail. En mars 1900, grâce à une autorisation spéciale accordée par le président de la République



Sur ces lourdes bouteilles soufflées bouche, les bouchons de liège parés d'agrafes avaient tenu bon. Page de gauche, Damien Cambres, le nouveau chef de cave.

PHOTO MICHAEL BLOODY / BR



Émile Loubet, Maurice et Georges changent leur nom de famille, adoptant désormais comme patronyme Pol-Roger en hommage à leur père.

Au fil du siècle, Maurice – remarquable maire d'Épernay pendant la Première Guerre mondiale – et Georges, tout aussi haut en couleur, se partagent la tâche pour insuffler à leur maison un temps d'avance. Au premier les relations publiques et la commercialisation, au second la dégustation et la production. Leurs fils, Jacques (l'époux de la fameuse Odette, née Wallace), Jean et Guy, s'inscriront dans leurs traces, puis Christian de Billy – né de l'union d'Antoinette, fille de Maurice, avec Jean de Billy – et Christian Pol-Roger, l'un des fils de Guy, formeront la 4^e génération avant Hubert de Billy, l'actuel représentant de la 5^e. À ses côtés au directoire, Laurent d'Harcourt, entré en 2006 en tant que directeur export, un poste stratégique pour une maison ayant produit l'année dernière 1,8 million de bouteilles dont 86 % partent à l'export dans 90 pays. Cet ancien colistier de Bruno Paillard a pris la présidence en 2013, consolidant les marchés historiques – la Grande-Bretagne, qui avale 20 % de la production à elle toute seule – et ouvrant les pistes d'avenir.

De son Brut Réserve, 75 % de la production *a minima*, à la cuvée Sir Winston Churchill, en passant par le Blanc de Blancs, le Rosé millésimé ou encore le Vintage, Pol Roger signe "des vins du temps long sur la puissance et la subtilité qui ne se dévoilent pas tout de suite mais jouent l'élégante austérité avant de vous tendre la main" selon Damien Cambres, qui dessine sa palette grâce à un vignoble en propre de 92 hectares et autant en approvisionnements mais aussi par l'apport essentiel des vins de réserve conservés dans des cuves béton et dégustés tous les trois mois. "Sir Winston Churchill 2008 c'est l'impertinence, le volume et l'équilibre", nous confie encore le chef de cave. Il rejoint ses aînés, millésimes rares et recherchés produits uniquement dans les grandes années. Seule maison de champagne à faire partie des PFV, les Primum Familiae Vini, une association réunissant 12 domaines familiaux partageant les mêmes valeurs d'excellence et de tradition, Pol Roger en a cette année la présidence et, à ce titre, recevra tous les membres des familles en juillet pour la réunion annuelle. Une centaine de personnes dont la jeune génération planchera, entre deux bulles, sur les sujets d'avenir de la viticulture. Au 32, avenue de Champagne, l'avenir se traduit par les mots de Dominique Petit qui, au moment de quitter les lieux et de laisser son bureau à Damien Cambres, les yeux encore brillants du souvenir de ces flacons surgis de la pénombre et des décombres, déclara : "Le chef de cave s'en va, Pol Roger demeure." On ne saurait mieux dire. (Bon à savoir, page 168)



À 33 mètres de profondeur, 8 kilomètres de caves pour 8 millions de bouteilles : passé et avenir se croisent dans le dédale des galeries et caveaux.

