

CHAMPAGNE  
**POL ROGER**

BLANC DE BLANCS  
ÉDITION VINOOTHÈQUE

2004



### LA CUVÉE

Depuis son 175<sup>ème</sup> anniversaire en 2024, Pol Roger propose une sélection très limitée de millésimes anciens issus de ses cuvées emblématiques. Dégorgés au lancement initial de chaque cuvée, ces flacons ont été redescendus dans les caves de la Maison, pour y entamer une période de vieillissement supplémentaire. Ils n'ont pas été déplacés avant leur sortie finale. Autre particularité de ces flacons : étiquette, coiffé et collerette sont inspirés de l'habillage original des bouteilles de Pol Roger. Chaque flacon est habillé à la main et se présente dans un coffret en bois. Le Blanc de Blancs 2004 est un champagne issu exclusivement de chardonnays sélectionnés parmi les grands crus de la Côte des Blancs : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize et Oger. Élaborée en quantité limitée, cette cuvée a mûri 10 ans dans nos caves avant d'être remuée, puis dégorgée.

### VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins ont été rapidement et délicatement pressés. Un premier débourbage a été effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie (à froid). La fermentation alcoolique s'est déroulée à basse température dans des cuves inox thermorégulées où les cépages et les crus ont été vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malolactique a été réalisée, comme sur tous les vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement ont eu lieu dans la fraîcheur de nos caves, à 33 mètres de profondeur. Tous les flacons de la vinothèque ont été remués à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe, d'un délicat or pâle aux reflets blancs argentés est portée par une effervescence fine et délicate. Le nez se dévoile progressivement. Il révèle des arômes de fruits frais et secs, accompagnés de notes de liqueur de noisette et de noix de coco. À l'aération, apparaissent des nuances plus évoluées de pâte de fruits et de pâte d'amande, soulignées par des touches d'agrumes. L'ensemble est enveloppant et légèrement beurré, porté par une fraîcheur épicée délicatement mentholée, exprimant finesse et subtilité. La bouche est équilibrée ; fraîcheur et rondeur se répandent, lui conférant un caractère intemporel. Elle exprime toute la richesse d'un blanc de blancs ayant traversé le temps, avec des saveurs de beurre frais et de miel. Des notes d'agrumes se déploient dans un registre pâtissier, évoquant tarte aux agrumes, agrumes délicatement confits, apportant gourmandise et profondeur. L'impressionnante fraîcheur du vin, remarquable malgré plus de vingt ans de vieillissement, soutient une finale éclatante et de belle longueur, légèrement saline, qui prolonge la dégustation avec élégance.



• — [www.polroger.com](http://www.polroger.com) — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri 