



LA CUVÉE

Depuis son 175ème 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 inspirées 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 2002 est un champagne exclusivement issu de chardonnays sélectionnés parmi les plus grands crus de la Côte des Blancs : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, 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 débouillage 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 vintothèque 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 est parée de reflets cristallins et d'une effervescence fine. Au nez, le registre stylistique est déjà complexe, une explosion d'arômes tapisse le palais. Citron, orange, cédrat, cacao, feuilles de tabac, complétées d'une touche réglissée et de notes mentholées apportent une fraîcheur surprenante pour ce vin de plus de vingt ans. En bouche, rondeur et volume se répondent. Là encore, la fraîcheur est omniprésente ... comme si le vin, d'une éternelle jeunesse, avait échappé au temps. La minéralité sous-tend une texture élégante et complexe. Les notes de fruits blancs sont rehaussées par des arômes de brioche au beurre légèrement toastée et d'une pointe de cigare. Tout en nuances, cette cuvée présente la plus noble expression du chardonnay.

