

LA CUVÉE

La cuvée Pol Roger Vintage 2019 est un champagne élaboré à partir de raisins issus exclusivement de premiers et grands crus, situés sur les plus beaux terroirs de la Montagne de Reims (dont Ambonnay, Bouzy, Verzenay), de la Grande Vallée de la Marne (dont Cumières, Hautvillers et Mareuil-sur-Aÿ) et de la Côte des Blancs (dont Avize, Chouilly et Vertus).

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débouillage est effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie, à froid, pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température dans des cuves inox thermorégulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malolactique est réalisée, comme sur l'ensemble des vins de la Maison. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur de nos caves, à 33 mètres de profondeur. Chaque bouteille est remuée à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage. Les vins se reposent ensuite au minimum six mois avant d'être expédiés.



NOTES DE DÉGUSTATION

La robe, d'un or pâle délicat aux reflets argentés, charme par son éclat et sa pureté, portée par une effervescence fine et persistante. Le premier nez, subtil et précis, dévoile une palette fruitée dominée par les fruits jaunes (ananas frais, citron, pêche jaune), soutenue par de légères nuances de fruits secs, notamment la noisette. À l'aération, le bouquet gagne en profondeur : se révèlent alors des fruits exotiques (papaye, mangue), des accents de mirabelle et de prune, ainsi qu'une touche de fraise délicatement acidulée. La complexité aromatique s'installe progressivement, portée par une trame minérale et iodée, réhaussée de nuances épicées et mentholées, avec un écho gourmand évoquant le panettone aux fruits secs. En bouche, le vin séduit par sa fraîcheur et son élégance immédiate. L'attaque, vive et ciselée, s'ouvre sur un beau volume et une vinosité harmonieuse, soutenue par des saveurs d'agrumes (écorces d'orange, orange sanguine, citron confit, pamplemousse). La tension, portée par une belle acidité, apporte énergie et précision. La dimension iodée et la salinité renforcent l'impression de relief et offre une belle sapidité, tandis que le peps du citron confit accompagne avec justesse la puissance du vin. L'équilibre entre fraîcheur, rondeur et longueur est remarquable, conférant à l'ensemble une sensation de jeunesse éclatante. La finale, longue et fraîche, invite naturellement à une nouvelle gorgée. Dans sa grande jeunesse, ce vin impressionne déjà par sa puissance et sa complexité, révélant une noblesse qui laisse entrevoir un potentiel d'évolution remarquable, digne des plus grands vins d'un millésime marquant.

