



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.

La cuvée Sir Winston Churchill a été créée en 1975 en hommage au « Vieux Lion », avec pour référence les qualités qu'il appréciait dans le champagne : robustesse, charpente et maturité. Si sa composition exacte est un secret jalousement gardé par les membres de la famille, il est indéniable qu'elle repose sur une formule que son dédicataire n'aurait pas reniée. « Mes goûts sont simples, je me contente aisément de ce qu'il y a de meilleur », aimait-il à dire. Composée exclusivement de raisins issus de grands crus de pinots noirs et de chardonnays, cette cuvée n'est élaborée qu'en quantité limitée et dans les meilleurs millésimes. La prédominance du pinot noir assure la structure, la plénitude et la robustesse de l'ensemble, alors que le chardonnay lui confère élégance et finesse. Élaborée en quantité limitée, cette cuvée a mûri plus de 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 vinothèque ont été remués à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe présente un bel or profond aux notes cuivrées. L'effervescence est fine. Au nez, les fruits jaunes confits se conjuguent à des notes subtiles de liqueur de noisette, de pâte de fruits et de vieux cognac. En bouche, les arômes sont en cohérence avec ceux révélés au nez. Tout en rondeur et en vinosité, le vin présente une trame à la fois serrée et voluptueuse. Cette cuvée Sir Winston Churchill, présentée, dans un millésime d'anthologie a profité du temps de vieillissement dans les caves profondes de la Maison pour se densifier et offrir aujourd'hui à la dégustation, un vin robuste et charpenté, que Damien Cambres, le chef de caves, décrit en trois dimensions : délicatesse, puissance et longueur.

