

CHAMPAGNE
POL ROGER

CUVÉE
SIR WINSTON CHURCHILL - ÉDITION
VINOOTHÈQUE
2004



LA CUVÉE

La Cuvée Sir Winston Churchill, cuvée de prestige de la Maison Pol Roger, a été créée en hommage à Sir Winston Churchill, avec pour références les qualités qu'il appréciait dans le champagne : robustesse, charpente et maturité. Même 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 incontestablement la structure, la plénitude et la robustesse de l'ensemble, alors que le chardonnay lui confère élégance, finesse et impertinence. 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 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 illuminée d'un jaune paille d'or est magnifiée par une effervescence élégante et délicate. Le nez, puissant et généreux, déploie un bouquet harmonieux de truffe, d'épices douces et de pâtisserie (forêt noire), enrichi de cerises à l'eau-de-vie et de subtiles notes vanillées. En parfaite cohérence avec le nez, la bouche, ample et ronde, exprime une vinosité remarquable où se révèlent délicatement des notes de fruits secs et de noisette, tandis qu'une touche de citron vient éclairer la finale dont les accents rappellent la cave à cigares. Puissance, noblesse et robustesse s'y manifestent avec majesté, prolongeant la dégustation sur une longueur exceptionnelle.



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

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