



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 Rosé Vintage 1999 est un champagne composé de 50% de Pinot Noir et de 35% de Chardonnay provenant de 20 Grands et Premiers crus de la Montagne de Reims, de la Grande Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs. Pour obtenir une teinte de robe délicate et des arômes subtils, nous avons ajouté à l'assemblage traditionnel 15% de Pinot Noir de même millésime vinifié en rouge, issu de la Montagne de Reims. Élaborée en quantité limitée, cette cuvée a mûri 7 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 débordage 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

Les bulles, extrêmement fines mais très nombreuses accompagnent un vin à la robe orangée et aux reflets dorés. Le nez, complexe, est marqué par un mélange de zeste d'orange, d'orange confite, de gelée de framboise et enfin d'un peu de myrtille et de cassis. L'impression de fraîcheur est saisissante. En bouche, au-delà de la vivacité aromatique déjà présente au nez, le vin est doté d'une certaine rondeur, rehaussé d'une note de confiserie acidulée qui lui apporte richesse et longueur.

