



## BRUT VINTAGE 2008

ASSEMBLAGE : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

### LE MILLÉSIME SELON POL ROGER

La situation géographique de la champagne, le plus septentrional de nos vignobles, induit une climatologie capricieuse. C'est pourquoi, dès 1849, Pol Roger, le fondateur de la maison, a établi la tradition de ne millésimer que lorsque les conditions climatiques permettent d'élaborer des raisins de grande maturité.

Un champagne millésimé est avant tout un vin très équilibré. Cet équilibre allie un bon rapport entre le degré potentiel d'alcool et une fraîcheur suffisante. Le premier critère pour millésimer une année est son aptitude à la garde, justifiée par un niveau d'acidité suffisamment élevé en plus de son équilibre gustatif. Le champagne millésimé délivrera, avec l'aide du temps, les innombrables richesses que la nature lui a données.

### L'HISTOIRE DU MILLÉSIME

Après les gelées de décembre, douceur et humidité marquent le début 2008. En mars et avril, un temps frais et pluvieux s'installe, avec même quelques chutes de neige et des gelées. Grâce à la douceur de mai, la vigne rattrape vite son retard. Les conditions météorologiques estivales sont très contrastées, avec des orages en juillet, un temps frais et peu ensoleillé en août. La véraison commence début août, l'état sanitaire du vignoble est alors remarquable. En septembre, les conditions climatiques deviennent exceptionnelles. Les vendanges commencent à partir du 15 septembre et se déroulent par un temps idéal. Les grappes sont de belle qualité et l'équilibre sucre/acidité est parfait.

### VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débordage est effectué au centre de pressurage puis un second dans notre cuverie, à froid (6°C), pendant 24 heures. La fermentation alcoolique se déroule à basse température (18°C) dans des cuves inox thermo-régulées où les cépages et les crus sont vinifiés séparément avant l'assemblage final. La fermentation malo-lactique est réalisée sur tous les 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 avant d'être expédiés.

### LA « CUVÉE »

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2008 est un champagne issu de l'assemblage traditionnel de la maison Pol Roger : 60% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay provenant de 20 Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs.

Elaborée en quantité limitée, la cuvée Pol Roger Brut Vintage 2008 a vieilli 8 ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe présente un jaune or brillant et lumineux sublimé par de fines bulles formant cordon fin et persistant.

Le premier nez, élégant, présente de délicates notes d'agrumes (mandarine) annonçant une belle fraîcheur. A la suite, le vin révèle une grande complexité composée de nuances de pêche, abricot et amande.

En bouche, la texture apparaît très crémeuse avec une grande matière dès le premier contact. L'attaque est fraîche et se poursuit sur un caractère enveloppant et très équilibré qui présente des notes de biscuits frais et de fruit mûrs (abricot). C'est un champagne ample, racé, au caractère vineux, sans rien perdre en élégance et finesse, en somme une vraie signature Pol Roger.

### DONNÉES TECHNIQUES

- Dosage : 7g/l
- Disponibilité : En bouteille de 75cl, magnum de 150cl et jéroboam de 300cl.

