



BLANC DE BLANCS VINTAGE 2008

ASSEMBLAGE : 100% 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 au minimum trois mois avant d'être expédiés.

LA « CUVÉE »

Le Blanc de Blancs Vintage 2008 est un champagne issu exclusivement de Chardonnays sélectionnés parmi les grands crus de la « Côte des Blancs » : Oiry, Chouilly, Cramant, Avize et Oger.

Élaborée en quantité limitée, cette cuvée a vieilli 7 ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe, couleur or pâle, agrémentée de jolis reflets verts, est associée à un cordon d'une grande finesse.

Le premier nez révèle des notes d'agrumes (pamplemousse rose) et d'amande qui annoncent la fraîcheur et la délicatesse du vin. Puis, une fois plus ouvert, il libère peu à peu des arômes de fleurs blanches et d'abricot.

La bouche est marquée par une belle fraîcheur, reflet parfait du millésime. Superbement équilibré et structuré, le vin dévoile des saveurs de pomme verte et d'agrumes. En se réchauffant, des notes beurrées et meringuées apparaissent, apportant une superbe complexité à l'ensemble. La finale, marquée par une belle vivacité, est longue et persistante.

DONNÉES TECHNIQUES

- Dosage : 7gr/l
- Disponibilité : bouteille de 75cl

