



BRUT VINTAGE 2004

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

L'année 2004 commence sous la neige et le froid mais une douceur très inhabituelle va s'installer dès le 5 janvier. Ponctué de quelques épisodes très froids en février et en mars, ce temps doux et sec va dominer jusqu'au printemps. La pleine fleur est enregistrée le 14 juin pour le Chardonnay, le 18 pour le Pinot Noir et le 19 pour le Meunier. La météorologie peu ensoleillée du mois d'août a retardé le début de la maturation mais les trois premières semaines de septembre, chaudes et ensoleillées, favorisent un grossissement spectaculaire des grappes et l'état sanitaire est excellent quand l'heure de la vendange arrive. La cueillette commence le 18 septembre au plus tôt et le 2 octobre au plus tard sous le soleil radieux. Le degré potentiel moyen à 9,6 % vol et une acidité totale à 7,1 gH₂SO₄/l.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débourbage 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 »

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2004 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". Élaborée en quantité limitée, la cuvée Pol Roger Brut Vintage 2004 a vieilli 8 ans dans nos caves avant d'être commercialisée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Intense et lumineuse, la très belle robe or blanc est associée à un cordon fin, régulier et persistant. Le nez, minéral, élégant et complexe, délivre des notes de fleurs blanches et de coing frais. L'attaque est marquée par une belle vivacité, intense et raffinée. De délicats parfums briochés, de miels d'acacia et de poire soulignent l'équilibre et la complexité du vin sans trahir sa délicatesse. Longue et soutenue, la finale met en exergue de délicieuses notes d'agrumes (pamplemousse frais).

ALLIANCES AVEC DES METS

Un champagne de grande facture à déguster tel quel ou lors d'un apéritif accompagné de toasts au foie gras. A table il sera le compagnon idéal de mets à la fois tendres et moelleux comme un suprême de volaille aux girolles ou des ris de veau aux morilles.

DONNÉES TECHNIQUES

Floraison : 14 juin pour les Chardonnays
16 juin pour les Pinots Noirs
Vendanges : du 18 septembre au 10 octobre
Surface en production (pour la région) : 31200 Hectares
Rendement autorisé en Champagne : 14000 kg
Dosage : 9g/l
Disponibilité : en Bouteille de 75cl, en Magnum de 150cl, en Jéroboam de 300cl

