



SIR WINSTON CHURCHILL 2008

ASSEMBLAGE : Pinot Noir et Chardonnay

SIR WINSTON CHURCHILL ET LA MAISON POL ROGER

À la rencontre d'Odette Pol Roger et de Sir Winston Churchill lors du déjeuner donné à l'Ambassade de Grande-Bretagne à Paris, quelque temps après la Libération, et au somptueux millésime 1928 servi à cette occasion.

Une amitié était née, qui se développa jusqu'au décès de l'éminent homme d'Etat, créant des liens, encore très forts aujourd'hui, entre les familles Pol-Roger et Churchill.

Quel moment d'émotion en 1953, lorsqu'un de ses chevaux de course préféré, baptisé « Pol-Roger », remporta le Black Prince Stakes à Kempton Park, le jour du couronnement de S.M. la Reine Elizabeth II d'Angleterre. Malheureusement, un emploi du temps très contraignant ne lui permit jamais de venir visiter la Maison du 44 avenue de Champagne à Epernay, qu'il qualifiait de « the world's most drinkable address ». Mais, pour se faire pardonner d'une promesse non tenue, il envoya un exemplaire de ses Mémoires, avec la dédicace suivante : « Cuvée de Réserve, mise en bouteille au Château Chartwell ».

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 SIR WINSTON CHURCHILL »

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 Pol Roger, 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 des raisins issus des Grands Crus de

Pinot Noir et de Chardonnay déjà en production sous l'ère churchillienne, elle n'est élaborée que 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. Produite en très petites quantités, la Cuvée Sir Winston Churchill est restée 10 ans dans nos caves.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe, de couleur or pâle aux reflets argentés nuancés or vert, est assortie d'un cordon de bulles délicates d'une grande finesse.

Le nez, ample, s'ouvre d'abord sur des notes de fleurs blanches réhaussées d'arômes pâtisseries, briochés. Puis, en se réchauffant, le vin, tout en élégance et finesse, exhale des senteurs de fruits secs (amande, noisette) et de gelée de groseilles blanches.

En bouche, l'attaque puissante et équilibrée est soulignée par la fraîcheur d'agrumes (pamplemousse) et révèle une gamme complexe de saveurs gourmandes et riches évoluant vers des évocations chatoyantes de notes pâtisseries et de vanille.

Ce champagne, doté d'une très longue finale, présente un grand potentiel de garde. Il allie l'ampleur de ce grand millésime 2008 au style inégalable de la cuvée « Sir Winston Churchill ».

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage : 7gr/L

Disponibilité : en bouteille de 75cl, magnum de 150cl

