



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, coiffe 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 Brut Vintage 2000 est un champagne issu de l'assemblage traditionnel de la Maison : 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, cette cuvée a mûri 10 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 vinothèque ont été remués à la main, de manière traditionnelle, avant le dégorgement et le dosage.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sans pour autant être trop soutenue, la jolie couleur or de la robe indique quelques années de caves en plus, ce que confirment les bulles d'une taille quasi-microscopique. Le nez est marqué par une belle évolution ponctuée de notes de caramel, de pain d'épices et de moka. On perçoit également des nuances d'épices et de fruits secs. La bouche est marquée par la fraîcheur avec une attaque légèrement acidulée et citronnée. Cette vivacité tient très bien le vin jusqu'en, finale et lui confère beaucoup d'ampleur, de relief et de longueur.



• — www.polroger.com — •

DEPUIS 1849, EXCELLENCE & INDÉPENDANCE

Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri 