



Brut Reserve Jeroboam

Pol Roger Champagne
FRANCE, CHAMPAGNE, CHAMPAGNE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Viticulture Raisonnée

CÉPAGE(S)

33% Chardonnay, 33% Pinot meunier, 33% Pinot noir

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le Pinot Noir est issu principalement de quelques-uns des meilleurs crus de la Montagne de Reims. Le Pinot Meunier est issu de plusieurs crus de la Vallée de la Marne et de la région d'Épernay. Le Chardonnay provient d'Épernay et de quelques-uns des meilleurs crus de la Côte des Blancs.

VINIFICATION

Une fois récoltés les raisins sont rapidement et délicatement pressés. Un premier débouillage est effectué au centre de pressurage puis un second dans la 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 malolactique est réalisée sur tous les vins de la Maison.

ÉLEVAGE

Pendant 4 ans. Après dégustation, assemblage et mise en bouteille, la prise de mousse et le vieillissement s'effectuent dans la fraîcheur des 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.

DÉGUSTATION

Le Brut Réserve Pol Roger arbore une belle robe jaune paille et une effervescence abondante et fine. Son nez, puissant et engageant, révèle au départ des arômes de fruit (poire, mangue...) et déploie ensuite des senteurs légères de chèvre-feuille et de jasmin blanc, puis se poursuit sur des notes briochées et vanillées. Derrière une attaque franche et dynamique, le vin offre une belle harmonie et une agréable fraîcheur, tout en présentant une certaine structure. En bouche, des saveurs de fruits cuits (gelée de coing, confiture d'abricot) voisinent avec bonheur avec des fragrances de cire d'abeille et de miel d'acacia. Faite de notes à la fois fruitées (zeste d'orange confite, mandarine ...) et épicées (cardamome, anis vert), la persistance aromatique est remarquable.

CONSOMMATION

Par sa structure et sa vinosité, son élégance et sa fraîcheur, le Brut Réserve Pol Roger offre un équilibre optimal entre puissance et finesse, qui font de lui un remarquable vin d'apéritif ou un compagnon privilégié pour un repas tout au champagne. Servir entre 10° et 12°C.

CODE SAQ
11552927

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
1 X 3 L



PRIX PAR BOUTEILLE
351.00 \$



PRIX ET MENTIONS



REVUE DU VIN DE
FRANCE 16/20



BETTANE &
DESSEAUVE 16/20



JANCIS ROBINSON
16/20



WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)
92/100



WINE SPECTATOR
91/100



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Winston Churchill tout comme la famille royale britannique, à travers leur histoire, ont fait des produits Pol Roger leurs «privilégiés» en matière de champagne. En effet en 170 ans d'histoire, les champagnes Pol Roger ont acquis une notoriété sans pareil grâce aux deux valeurs exigées par la maison : excellence et indépendance. Un domaine familiale comme il y en a peu en Champagne, encore géré par la famille qui en est maintenant à la 5ème et 6ème génération. Pol Roger c'est seulement 2,5% de la production en Champagne. Le travail manuel y est encore privilégié. En effet, 45 000 à 50 000 bouteilles sont remuées à la main chaque jour. La constante recherche de l'excellence chez Pol Roger est sans aucun doute une des raisons pour laquelle il a été choisi pour le mariage royal de Kate et du Prince William. C'était aussi le champagne favori de Winston Churchill, d'ailleurs la cuvée la plus prestigieuse du domaine porte son nom.