



NV, Pol Roger, Brut

Pol Roger

Champagne, Frankrig

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

Pol Roger er et af de sidste store champagnehuse, der stadig er familieejet – og det har det været siden grundlæggelsen i 1849 af Pol Roger selv. I dag er det efterkommere i femte og sjette generation, herunder Hubert de Billy, som driver værket. Huset ligger i hjertet af Épernay og er nært forbundet med britisk historie og stil, især takket være den livslange begejstring Winston Churchill havde for husets vine – en relation, der i dag æres med prestige-cuvéen opkaldt efter ham. Allerede i 1877 opnåede Pol Roger en Royal Warrant fra Dronning Victoria, og fra og med 2024 bærer alle flasker det opdaterede segl fra Kong Charles III, som afløser det hidtidige fra Dronning Elizabeth II. Pol Roger ejer i dag cirka 92 hektar vinmarker i Côte des Blancs, Montagne de Reims og Vallée de la Marne, som dækker omkring halvdelen af husets behov – resten hentes fra langvarige partnerskaber med udvalgte vinbønder. Alle druer kommer fra Premier Cru- og Grand Cru-marker, og huset er certificeret med både HVE (Haute Valeur Environnementale) og VDC (Viticulture Durable en Champagne), med mål om fuld bæredygtig certificering for alle leverandører inden 2030. I de 7 km lange kældre under Épernay lagres vinene ved en naturlig temperatur på 9 °C, og Pol Roger er ét af de få huse, der stadig remuerer alle flasker i hånden. Stilen er klassisk og præcis – elegant, struktureret og langtidsholdbar – og det er netop denne signatur, som har gjort Pol Roger til én af de mest beundrede champagneproducenter i verden og et fast navn på anmelderes top-liste år efter år.

Pol Roger, Brut NV er en af de bedste "standarder", der produceres. Den laves af ca. 30 forskellige vine, hvoraf 25% er réserve vine. Vinene opbevares i 7 km lange kældre, som ligger 33 m under jorden, hvor 4 personer foretager manuel rémuage.

Druesort: Lige dele af Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay

Vinifikation: Laves efter Methode traditionelle. Champagnen lagres sammenlagt 36 måneder, heraf 30 måneder efter tirage inden degorgering (12 g./liter) og herefter lagres den yderligere 6 måneder inden den frigives.

Smagsnoter: Champagnen er sprød og tør med fine bobler og frugtbare noter af kogt frugt, bivoks og honning.

