VININFORMATION



Pol Roger Rosé

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 6. generation på vej ind i arbejdet med Bastien Collard og Martin Heidsieck, mens Laurent d'Harcourt leder de strategiske beslutninger, og Damien Cambres siden 2018 har haft ansvaret som chef de caves. Historien giver huset en særlig tyngde: I 1900 kollapsede dele af kældrene, og enorme mængder vin gik tabt, men Pol Roger rejste sig igen og blev siden et navn tæt forbundet med britisk historie. Winston Churchill blev en hengiven ambassadør efter mødet med Odette Pol-Roger i 1945, og hans berømte kærlighed til huset er stadig en del af fortællingen ved bordet. 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 94 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 10 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-lister år efter år.

Hos Pol Roger produceres 4 forskellige vintage champagner. Roséudgaven er langt den mest sjældne.

Druesort:	63,5% Pinot Noir, 36,5% Chardonnay
Vinifikation:	Gæres i temperaturkontrollerede rustfri ståltanke med separat behandling af hver druesort og cru. Efter malolaktisk gæring sammenstikkes vinene med 18% rødvin, hvorefter 2. gæring i flasken sker. Dosage på 7 g/l.
Smagsnoter:	Cremet, elegant og aromatisk champagne med duft af mandler, røg, nødder og honning.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S