



BRUT RÉSERVE

Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier

"CAPSULA BIANCA"

Se è vero che una Maison di Champagne si giudica dal *non-vintage* che produce, allora con il Brut Réserve, la Pol Roger riconferma la propria fama di produttore di eccellenza. Conosciuto anche come *white foil* - capsula bianca- il Brut Réserve è uno Champagne pieno, voluttuoso, di grande equilibrio, perfetto per ogni occasione in cui sia richiesto un calice di assoluto prestigio.

LA CUVÉE

Nel Brut Réserve, armonia e consistenza sono esaltate splendidamente. Elaborato da circa trenta vini differenti per cru, annata e varietà, il *blend* si compone delle varietà più tipiche dello Champagne:

- il *Pinot Noir* della Montagna di Reims, che con i suoi tannini conferisce corpo, spessore e longevità
- il *Pinot Meunier* che cede freschezza, rotondità al palato e grande componente fruttata
- lo *Chardonnay* di Epernay, cui si devono il colore brillante, l'eleganza e l'incredibile finezza che ritroviamo in ogni calice.

TEMPI DI ASSEMBLAGGIO

Il Brut Réserve è un'incredibile combinazione tra più vini dell'annata corrente e vino proveniente dalle "**riserve della casa**", un insieme delle migliori annate precedenti. Questa grande quantità di vino appositamente stoccato (si parla di una riserva pari a circa la metà di un'intera vendemmia) viene aggiunta per un 20-30% all'annata corrente e permette così alla *Maison* di mantenere costante la peculiarità organolettica del *non-vintage*, indipendentemente dall'andamento dell'annata in corso di lavorazione. Lo Champagne Brut Réserve non è mai sottoposto a *dégorgement* prima che la sua componente più giovane abbia raggiunto almeno i 3 anni di invecchiamento, nonostante il disciplinare per lo Champagne imponga appena i 15 mesi. Questo scelta conferisce maturità e complessità allo champagne ed è sinonimo, ancora una volta, di assoluta eccellenza.

VINIFICAZIONE -

Il Brut Réserve è composto da vini provenienti esclusivamente dalla *cuvée* (il mosto prodotto dalla prima spremitura) e, se necessario, da vini da taglio utili a conferire una base tannica più importante. Dopo una chiarifica a 8° C - tecnica che la Pol Roger è l'unica Maison ad adottare - il mosto è trasferito in vasche d'acciaio dove i singoli lotti sono gestiti separatamente a seconda del cru e della varietà. La fermentazione alcolica avviene a temperature controllate per mantenere inalterate le caratteristiche di frutto e aroma. Dopo la degustazione, l'assemblaggio, l'imbottigliamento e la seconda fermentazione, **il Brut Réserve Pol Roger rimane almeno tre anni a contatto sui lieviti nelle cantine di Epernay**: questo è, secondo la Maison, il tempo necessario affinché gli aromi del vino si esprimano appieno e la presa di spuma garantisca un'effervescenza fine e delicata. Le cantine della Pol Roger ad Epernay, con i loro 7km di estensione e 33mt di profondità, sono le più profonde ed ampie di tutto il territorio: al loro interno la temperatura costante di 9.5°C e l'assenza di luce,

costituiscono le condizioni ideali per l'evoluzione di un grande Champagne.

Il *remuage* è effettuato rigorosamente a mano: quattro *remueurs* specializzati effettuano giornalmente questa operazione diversificata per ogni tipo di vino in invecchiamento. Prima della tappatura definitiva, viene aggiunto circa 11g/l di *liqueur de dosage* così che il prodotto possa essere classificato come *Brut*.

Dopo questa fase, devono trascorrere ancora tre mesi prima che il Brut Réserve sia messo in commercio: questo ulteriore periodo di riposo permette la completa assimilazione del *dosage* e dona equilibrio al vino dopo lo shock del *dégorgement*.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Pol Roger Brut Réserve è di colore giallo paglierino vivace, con un'effervescenza costante e molto fine. Il naso, potente ed avvincente, rivela in principio aromi di frutta (pera, mango..) seguiti da sentori accennati di caprifoglio e gelsomino per poi evolvere in note più decise di *brioche* e vaniglia. Al palato il vino è armonico e fresco con una buona struttura. Accenni di frutta cotta (gelatina di mele cotogne, confettura di albicocca) cedono il passo a richiami di cera d'api e miele d'acacia. Caratterizzata da note agrumate di scorza d'arancia candita e mandarino alternate a note piccanti di cardamomo e anice, la persistenza aromatica è notevole. Per la sua struttura e corposità, per l'eleganza e la freschezza, il Brut Réserve Pol Roger è una perfetta sintesi di complessità e finezza; caratteristiche che lo rendono lo Champagne perfetto sia per l'aperitivo che per accompagnare l'intero pasto.

FORMATI DISPONIBILI (L):

0.375; 0.75; 1.5; 3.0; 6.0; 9.0; 12.0; 15.0

