



BRUT VINTAGE 2015

ASSEMBLAGE : 60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

I MILLESIMATI SECONDO POL ROGER

La posizione geografica dello Champagne è caratterizzata da un clima che può dirsi «capriccioso». Per questo motivo, sin dalla fondazione nel 1849, Pol Roger produce champagne *vintage* solo quando le condizioni climatiche consentono la produzione di uve di eccezionale livello qualitativo. Uno champagne millesimato deve essere prima di tutto equilibrato e questo equilibrio si ottiene grazie a uve sane, potenziale alcolico e corretta acidità. Alla Pol Roger il primo criterio per decretare un vino «vintage» è la sua capacità di invecchiare: solo così l'azione del tempo può ricompensare con vini estremamente complessi e ricchi.

L'ANNATA 2015

L'inverno ha registrato temperature nella media del decennio, caratterizzato da ottimo soleggiamento, notevolmente superiore alla media nei mesi di febbraio e marzo. Aprile è stato particolarmente caldo, portando il germogliamento a metà mese. La fioritura è avvenuta a metà giugno, in linea con agli ultimi anni.

Dalla fine di maggio al 15 agosto, in Champagne è iniziato un periodo significativo di caldo e di secco che ha portato a una buona maturazione.

Alcune piogge durante le due-tre settimane prima del raccolto hanno aiutato i frutti a crescere, tuttavia, per garantire la migliore maturazione possibile, è stata necessaria una particolare attenzione nel determinare la data di inizio vendemmia.

La vendemmia si è protratta dal 2 al 18 settembre. Abbiamo registrato un potenziale medio di mosto di 10,4% vol con un'acidità totale di circa 7,1 gH₂SO₄/L.

VINIFICAZIONE

Il mosto è sottoposto ad una doppia sedimentazione: la prima subito dopo la pressatura e la successiva, - a freddo per circa 24h - in vasche d'acciaio ad una temperatura di 6° C. La fermentazione in acciaio ha luogo ad una temperatura che non supera i 18°C ed ogni varietà -così come le singole parcelle - è lavorata separatamente.

Il vino è poi sottoposto a fermentazione malolattica prima dell'assemblaggio. La seconda fermentazione avviene in bottiglia ad una temperatura di 9°C in appositi locali situati a 33 mt sotto il livello stradale dove il vino rimane fino al remuage, rigorosamente effettuato a mano. La mousse fine e persistente per la quale il Pol Roger è rinomata, si deve principalmente alla permanenza in queste cantine che garantiscono condizioni climatiche perfette.

LA CUVÉE

Il Brut Vintage è prodotto anche per l'annata 2015, dal tradizionale blend Pol Roger per questa tipologia: 60% Pinot Nero e 40% Chardonnay da 20 vigneti Grands e Premiers crus nella Montagne de Reims e Côte des Blancs.

Disponibile in quantità limitata, il Brut Vintage 2015 è stato invecchiato nelle cantine sotterranee della Maison prima di essere sboccato ed immesso sul mercato.

NOTE DEGUSTATIVE 2015

Il Brut Vintage 2015 si presenta in una bella tonalità dorata con riflessi argentati.

Il bouquet di apertura si palesa in modo sottile, con note carnose ed eteree di petalo di rosa.

Espressivo e ricco in freschezza, il naso richiama dapprima la Pasticceria fragrante, il biscotto e la frutta secca per poi evolversi in sentori più ricchi di miele e gelatina di mele.

Al palato è rotondo ed elegante. Una leggera sensazione piccante esalta le note di brioche e pane tostato unite perfettamente a liquirizia e frutta secca.

La trama setosa è accompagnata da una bella acidità che persiste nel finale. Il 2015 è uno champagne avvolgente e molto fine.

DATI TECNICI

- Dosaggio : 8g/l

