



Pol ROGER

Ne nadarmo je Pol Roger držitelem britského královského patentu, tedy již od roku 1877 má oprávnění dodávat šampaňská vína na královský dvůr. Po ochutnání prestižního Cuvée Sir Winston Churchill z ročníku 2000 jsme se aspoň na chvíli, díky nobilese, delikátnosti a eleganci tohoto vína, cítily téměř jako královny. Obdivovatele vévodů z Cambridge, Williama a Kate, či vévodů ze Sussexu, Harryho a Meghan, pak jistě potěší, že základní cuvée Pol Roger Brut Réserve, servírované na jejich svatbách, je nejen výtečné, ale také cenově dostupné víno. Jestli jste se nestihli zastavit ani na jedné z královských veselek, kupte si lahev šampaňského Pol Roger a vychutnejte si víno, které se téměř 150 let servíruje britské královské rodině a šlechtě a jehož kouzlu propadl i britský ministerský předseda sir Winston Churchill.

•



Vína Pol Roger jsou mimořádnou ukázkou mistrovství blendu. I když hrozny do blendů nepocházejí z nejlepších poloh Champagne, výsledná vína Pol Roger jsou mistrná. Dům je dodnes v rodinných rukách. A jsou to stále členové rodiny Pol-Roger, kteří každoročně rozhodují o výsledných cuvée domu. ★ V roce 2018 začaly v oblasti zborceného domu a sklepa Pol Roger z roku 1900 probíhat vykopávky. K úžasu všech byla v sutinách domu objevena chodba a v ní několik lahví z let 1887 až 1898, které ještě nebyly degoržovány. Tento úchvatný nález učinil ještě před odchodem do důchodu sklepemistr *Dominique Petit*. V roce 2019 proběhla degustace těchto unikátních vín. ★ Asi není překvapením, že sídlo domu se nachází na adrese *1, rue Winston Churchill* v Épernay.



Pol Roger Brut Réserve N.V.

DEG. 2019

Po třetině zastoupeny Pinot Noir, Chardonnay a Meunier. Ve vůni ovocnost, hrušky, exotické ovoce a brioška, v chuti ovocitě, citrusy, bílé květy a zelená jablka, mínerální, svěží, v konci medové tóny a jemná kořenitost.



POL ROGER
1, RUE WINSTON CHURCHILL,
51200 ÉPERNAY
WWW.POLROGER.COM
NÉGOCIANT MANIPULANT

Pol Roger Rosé Vintage 2009

DEG. 2019

60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay s přidavkem 15 % tichého červeného vína. Bohaté aroma červených plodů, peckovin, briošky a lehké kořenitosti. V chuti ovocitě, tóny exotického ovoce, peckovin, sušených meruněk a lehká krémovost, svěží harmonické víno.

Pol Roger Brut Vintage 2008

DEG. 2017

60 % Pinot Noir a 40 % Chardonnay. Ve vůni toast, citrusy, červené ovoce, broskve a mandle, v chuti jablka, meruňky, zralé ovoce a lehce karamel. Šťavnaté, jemně kořenité, svěží, harmonické, strukturované a delikátní víno s krémovou texturou.

Pol Roger Blanc de Blancs Vintage 2008

DEG. 2017

100% Chardonnay z obcí Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize a Oiry. Krásné klasické živé Chardonnay. Ve vůni růžový grapefruit, bílé květiny a lehce kouř, v chuti zelená jablka, citrusy, bílé ovoce, brioška a krémovost, v konci lehounká kořenitost, příjemná plnost, zralost, svěžest a lehká opulentnost.

Pol Roger Rosé Vintage 2008

DEG. 2019

Pol Roger vyrábí rosé jen jako ročníkové víno. 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay s přidavkem 15 % tichého vína z odrůdy Pinot Noir. Ve vůni rybíz, peckoviny, lesní jahody a višně. V chuti ovocitě víno, červené plody, citrusy, lesní ovoce, rybíz a maliny. Příjemná kyselinka, v konci vanilka.

Pol Roger se narodil 24. prosince 1831 v Aÿ. Z počátku se věnoval obchodu s vínem. Rodinné okolnosti – těžká nemoc jeho otce, který se musel vzdát své kariéry notáře – přinutily Pola začít přemýšlet o vlastním podnikání. Teprve jako 18letý se rozhodl v roce 1849 založit vlastní šampaňský dům pod obchodní značkou Roger. Za půl století svého produktivního života dokázal vybudovat úspěšnou a stabilní společnost. Nejprve se usídlil v rodné obci Aÿ, kde získal první zákazníky, a v roce 1851 přemístil sídlo domu do města Épernay. Pol nevlastnil žádné vinice, a tak zpočátku vyráběl víno pro domy Perrier-Jouët a Moët & Chandon. Když se mu podařilo v roce 1855 získat první vinice, přemýšlel, kam výrobu vína směřovat. Největší potenciál viděl v exportu na zahraniční trhy. V témže roce se rozhodl začít vyrábět šampaňská jen v kategorii brut a dobýt anglický trh, který měl v oblíbě spíše sušší vína. Pol zemřel v roce 1899 na zápal plic a dům převzali jeho synové Maurice a George. 23. února 1900 museli čelit obrovské katastrofě, když se během divoké bouře část budov včetně sklepa zřítily a dům přišel o 1,5 milionu lahví a 500 sudů vína. Díky solidaritě ostatních vinařů, ale také schopností a nasazením obou bratrů tuto katastrofu přestáli a pokračovali v expanzi. Zákazníky domu se postupně staly mnohé královské dvory či nejlepší restaurace na Champs-Élysées. V roce 1900 se bratrům podařilo změnit příjmení na Pol-Roger a vzdát tak hold svému otci. Současně s tím změnili značku domu na Pol Roger. ● Oba bratři byli velmi aktivní v různých organizacích zabývajících se pěstováním vína a jiných profesních spolicích. V roce 1912 byl Maurice zvolen starostou Épernay. V roce 1914, když byla zahájena okupace Épernay německým vojskem, opustila město policie i zástupci municipality. Jen Maurice zde zůstal. Jako starosta dokázal přestát výhrůžky Němců

zastřelením i hrozbu vypálení města do základů. Za to byl opakovaně volen do funkce starosty města až do roku 1935, kdy tento post již odmítl. Obyvatelé Épernay se mu odvděčili tím, že jej zvolili doživotním čestným starostou města. ● Růst domu zastavila I. světová válka. Stejně tak nařízená prohibice v USA a revoluce v Rusku ztěžovaly export vín na tyto trhy. Přesto po I. světové válce dokázali bratři růst firmy znovu nastartovat. V roce 1927 se k rodinnému byznysu připojil Jacques, syn Maurice. Stejně jako ostatní domy i Pol Roger čelil hospodářské krizi v roce 1929. Za II. světové války pak musela produkce šampaňského přejít pod kontrolu wehrmachtu, ale i tuto složitou dobu se podařilo překonat. ● V 50. letech 20. století dům zvýšil produkci a rozšířil portfolio vín. V roce 1961 uvedl na trh první rosé, v roce 1984 prestižní Cuvée Sir Winston Churchill. ● George zemřel v roce 1950 a Maurice o devět let později, v roce 1959. Dům zůstal v rukách třetí a čtvrté generace, Jacquese a Jeana, k nimž se přidal Christian de Billy, vnuk Maurice Pol-Rogera. ● Pátá generace Pol-Rogerů se připojila v roce 1988, kdy se obchodním ředitelem stal Hubert de Billy, syn Christiana de Billy. Od roku 1999 byl sklepemistrem Dominique Petit, který do domu Pol Roger přešel po předchozím 24letém působení v domu Krug. Po 19 letech Dominique odešel do důchodu a v roce 2018 jej nahradil Damien Cambres. ● V letech 2000 až 2014 proběhla velká přestavba domu a jeho rozšíření, byla vybudována nová cuverie pro rezervní vína a současně byly zakoupeny nové nerezové tanky. V roce 2001, s uvedením nového cuvée Rich, demi sec vína, bylo představeno také nové logo a design lahve. Cuvée Pure z kategorie extra brut, fakticky však brut nature, bylo uvedeno v roce 2007.

Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2008

DEG. 2019

Ve vůni citrusy, ananas, lehká kvasnost, brioška a ořechy, náznaky tropického ovoce, které se dál otevírají do bohatšího buketu. V chuti intenzivní, dlouhé, s potenciálem zrát do opulentnějších tónů, cítíte ovocitost, citrusy, letní jablka, chlebovinku a jemnou krémovost, víno bylo šťavnatější, s vyšší kyselinkou.

Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2004

DEG. 2019

Ve vůni intenzivní aroma sušeného ovoce, hrušek a mandlí, lehká zralost, v chuti harmonické, středně plné, strukturované víno, cítíte hrušky, ovocitost, lehce citrusy a mirabelky, jemná krémovost.



KRÁLOVSKÝ PATENT (Royal Warrant)

Existuje jen devět šampaňských domů disponujících tzv. královským patentem (royal warrant). Královský patent uděluje britská královská rodina (v současné době královna, vévoda z Edinburghu a princ z Walesu) na dobu 5 let mimo jiné obchodníkům, kterým tím stvrzuje, že jsou nejen oprávněni dodávat zboží a služby na královský dvůr a tuto skutečnost veřejně uvádět, ale také že si královská rodina jejich zboží a služeb cení natolik, že chce vztah s nimi tímto způsobem formalizovat. První královský patent byl domu Pol Roger udělen v roce 1877 královnou Viktorií. Bollinger, který získal královský patent v roce 1884 také od královny Viktorie, je jeho historicky nejdéle nepřetržitě držícím majitelem. Další patenty udělené královnou patří domům G. H. Mumm, Krug, Lanson, Louis Roederer, Moët & Chandon a Veuve Clicquot. Domu Laurent-Perrier udělil královský patent princ z Walesu.

Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2000

DEG. 2015

Pro nás jedno z nejkouzelnějších vín, které jsme degustovaly. Noblesní, elegantní, hedvábné. Ve vůni se objevují tóny briošky, broskví, meruněk a pečených jablek se skořicí. V chuti již komplexní, mísí se tu citrusy, bílé ovoce a broskve s tóny lesních plodů, oříšky a máslovými tóny, jemná minerální, sametová textura, příjemná délka.

Pol Roger Rosé Vintage 2000

DEG. 2019

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay s přídavkem 15% tichého vína z odrůdy Pinot Noir. V buketu citrusy, lesní plody, rybíz, lehce peckoviny a pomerančová kůra, v chuti plnější, bohatší ovocité tóny, brusinky, peckoviny, lesní plody a v konci lehce závor, stále šťavnaté, svěží a dlouhé víno.

ODETTE POL-ROGER A WINSTON CHURCHILL

Odette Pol-Roger (Wallace) se narodila v roce 1911 v Paříži. Odette byla dcerou generála Georgese Wallace, který za I. světové války bojoval ve francouzské armádě. Odette byla považována za jednu z nejkrásnějších žen Paříže. Po svatbě s Jacquesem Pol-Rogerem se odstěhovala do Épernay. Odette měla velmi blízko ke svému tchánovi Maurici Pol-Rogerovi. Maurice financoval lokální hnutí odporu za II. světové války, do kterého se zapojila i Odette. Často pomáhala jako kurýr a převázela na kole zprávy z Épernay do Paříže. Taková cesta přitom trvala 12 hodin. Jednou byla dokonce zatčena gestapem a 5 hodin vyslýchána. Ve 40. a 50. letech byla neoficiálním, ale o to vášnivějším ambasadorem firmy Pol Roger, a po smrti manžela v roce 1956 se dokonce stala jedním z ředitelů společnosti. Její krédo bylo jednoduché – podnitit v lidech

Pol Roger Extra Cuvée 1934

DEG. 2019

Díky kamarádovi, nadšenému sběrateli starých ročníků (nejen šampaňského), jsme měly možnost ochutnat unikátní víno Pol Roger z ročníku 1934. Přesně to, které si tak oblíbil sir Winston. Barva vína připomínala anglický černý čaj, jak jinak. Perlení nebylo znatelné žádné, přesto nebylo pochyb, že jde o šampaňské víno. Ve vůni se objevila aroma vlažských ořechů, podzimního přezrálého ovoce, nugátu, karamelu a lehce kouř. V chuti víno ovocité, zralé hrušky, ořechy a karamel, v konci doutníkové tóny. Víno stále vykazovalo jemnou kyselinku, bylo dlouhé a jemně šťavnaté. Neuvěřitelný zážitek!

lásku k šampaňskému. Odettinou vášní byla i Anglie – s touto zemí ji pojila vášeň pro zahradničení, chov kuřat a muškaření. S Anglií ji vázalo také dlouholeté přátelství se sirem Winstonem Churchillem, s nímž se její cesty protnuly na večírku britské ambasády v Paříži v roce 1944.

Stejně jako Odette měla slabost pro Anglii, měl naopak sir Winston Churchill slabost pro Francii. A oba sdíleli lásku k šampaňskému. Winston Churchill okusil šampaňské Pol Roger, a to ročník 1895, poprvé v roce 1908. Ale teprve když se na zmíněném večírku v roce 1944 seznámil s Odette Pol-Roger a ochutnal ročník 1928, skutečně se zamiloval. Nikoliv do Odette, ale do vína samotného. Ze sira Winstona se stal zapřísáhlý ambasadorem domu. Říká se, že za svůj život vypil 42 tisíc lahví vína Pol Roger, i přestože ho objevil až ve svých 34 letech. To by vycházelo na 2 lahve šampaňského Pol Roger denně... Odette posílala siru Winstonovi

- Dům vlastní více než 92 hektarů vinic. Výnosy z nich pokryjí přibližně polovinu produkce domu, jež činí 1,7 milionu lahví ročně. Dům si velmi zakládá na kvalitě hroznů a s dodavateli má prověřené a dlouhodobé vztahy. Samotní pěstitelé si cení skutečnosti, že mohou dodávat hrozny právě do domu Pol Roger. Zaměstnanci vinařství Diebolt-Vallois dokonce hrdě nosili trička s logem Pol Roger na důkaz svého nadšení z této spolupráce.
- Na rozdíl od jiných domů provádí Pol Roger dvojí deburbáž při teplotě 5 stupňů Celsia. Díky tomu vynikne

zejména ovocnost vín. Tento postup zavedl předchůdce Dominiqua Petita James Coffinet, který se jej naučil v domě Billecart-Salmon.

- Vína zrají pouze v nerezových tancích, dům vůbec nepoužívá dubové sudy. Druhá fermentace vín probíhá v 9 stupních Celsia, tedy v mnohem chladnějším prostředí než u jiných šampaňských domů. Vína prochází malolaktickou fermentací. Pol Roger zůstává věrný tradiční výrobě vína a remuáž provádí pouze ručně. Průměrná dosáž vín je kolem 7 gramů cukru na litr.

každoročně k narozeninám karton jeho nejoblíbenějšího ročníku 1928. Když tento ročník došel, nahradila jej ročníkem 1934. Ten pil sir Winston téměř až do své smrti v roce 1965, ale ještě předtím okusil ročník 1947. Další ze slavných citátů spojujících šampaňské a sira Winstona pochází z rozhovoru se saúdskoarabským princem. Princ si před jejich setkáním po jaltské konferenci přál, aby nebyl konzumován žádný alkohol. Odpověď Winstona Churchilla byla nekompromisní: „Kouření doutníků a pití alkoholu je nedotknutelné právo před jídlem, v jeho průběhu a po něm.“

Přátelství mezi Odette a sirem Winstonem bylo pevné. Nařídil, že kdykoliv bude v Paříži, musí být Odette pozvána na večeři. Přestože sídlo domu v Épernay sir Winston označil za „nejpitelnější adresu na světě“ a proklamoval, že jakmile jej navštíví, bude sám šlapat hrozny, uskutečnit návštěvu se mu bohužel nikdy nepodařilo.

Odette se zúčastnila pohřbu sira Winstona a na uctění jeho památky nechala orámovat ikonickou bílou vinětu lahví dovážených do Anglie černou barvou (následně byla černá změněna na námořnickou modrou).

Vztah Winstona Churchilla k domu Pol Roger a Odette byl tak silný, že jednoho ze svých oblíbených závodních koní pojmenoval Odette Pol-Roger (kůň závodil pod jménem Pol Roger).

Od roku 1984 se prestižní cuvée domu na počest sira Winstona a se souhlasem rodiny jmenuje Cuvée Sir Winston Churchill. Cuvée je postaveno zejména na odrůdě Pinot Noir; poměr mezi odrůdami Pinot Noir a Chardonnay však není znám. Cuvée bylo uvedeno v ročnících 1975, 1979, 1982, 1985, 1986, 1988, 1990, 1993, 1995, 1996, 1998, 1999, 2000, 2002, 2004, 2006, 2008 a 2009.

