

VLASTNÉ VINOHRADY,
MIMORIADNE HLBOKÁ
PIVNICA A NEZVYČAJNÉ
PRÍBEHY Z BOHATEJ HISTÓRIE.
TO JE POL ROGER, JEDNA
Z NAJMENŠÍCH GRANDES
MARQUES V CHAMPAGNE.

PETER MATIJEK

Ked' máte na trhu podiel približne pol percenta, potrebujete, aby ľudia vedeli, že ste skutočne jedineční. „Po prvé, musíme pamätať na to, že sme rodina. Hubert de Billy je v piatej generácii potomkom v priamej línii od Pola Rogera,“ začne svoje rozprávanie o špecifikách firmy Champagne Pol Roger jej exportný riaditeľ Hugues Romagnan.



Christian Pol-Roger,
predstaviteľ štvrtej generácie
rodinného výrobcu šampanského.

FOTO: ISIFA

Šampanské sira Winstona

Bohatý rodokmeň je len jednou z odlišností, na ktorých stavia tento malý výrobca špičkového šampanského. Hubert de Billy sa v rodinnej firme venuje marketingu a predaju vo Francúzsku, hovoriť o funkcii však nemá veľký význam, ak je vašou „funkciou“ fakt, že ste prapravnuk zakladateľa dynastie. Pol Roger je pritom nielen tradičný vinársky dom, ktorý aj po 165 rokoch stále vlastní potomkovia zakladateľa. Patrí aj medzi novodobú vinársku „šľachtu“. V prestížnom združení Primum Familiae Vini pôsobí od roku 1991 spolu s ďalšími desiatimi



Sídlo Champagne
Pol Roger.

FOTO: SITA/AP

veľkými rodinami svetového vína. Od toskánskeho Antinorihho cez Rothschildovcov a ich Chateau Mouton až po potomkov škótskych Symingtonovcov, výrobcov portského a madeiry, tieto slávne klany si na štít rodinného klubu napísali jedno: „Spája nás spoločná snaha o väčšiu excelentnosť.“

„V PFV je samozrejme nevyhnutné, aby mala vo firme rozhodujúce postavenie rodina,“ hovorí Romagnan. „Ďalšou podmienkou je, aby mala dostatočný podiel vinohradov v osobnom vlastníctve.“

Ani jedna z podmienok nie je v posledných rokoch vďaka prenikaniu svetového kapitálu do Bordeaux a Champagne až taká samozrejmá. Champagne Pol Roger je jednou z mála špičkových značiek, Grande Marques, v ktorej ešte nemá významnejšiu úlohu nejaký globálny fond. Rodina vlastní na historických pozemkoch v okolí mesta Épernay približne 90 hektárov vinohradov. „Pokrývajú 55 percent našich potrieb hrozna,“ hovorí Romagnan. „Päťdesiatpäťpercentná miera nezávislosti pri výbere hrozna, to je dosť vysoké číslo, ak ho porovnáte s priemerom Champagne.“

Zvyšnú časť kupuje firma vďaka sieti dlhodobých kontraktov so zväčša malými rodinnými pestovateľmi. Pozícia négociant manipulant, teda súčasne majiteľa vlastných vinohradov a aj odberateľa hrozna, je typická pre veľké domy v Champagne. Menej typický je však vyrovnaný pomer. Na porovnanie: najväčšia skupina v Champagne, Louis Vuitton Moët Hennessey, ktorá je aj najväčším vlastníkom pozemkov, kontroluje približne 1 700 hektárov. Od dodávateľov však kupuje hrozno z rozlohy až okolo 4-tisíc hektárov.

Z pohľadu celkového objemu výroby patrí Pol Roger k vôbec najmenším značkám v Champagne, ročne produkuje len okolo 1,6 milióna fliaš. Z viac ako 300 miliónov v celom Champagne to predstavuje len spomínanú polovicu percenta. Vďaka veľkej investícii v priebehu posledných desiatich

rokov a prestavbe vinárstva získal rodinný dom teoretickú kapacitu dva milióny fliaš ročne. „Sme presvedčení, že udržať si špičkovú kvalitu môžeme iba do tejto hranice,“ hovorí Romagnan. „U nás platí, že boutique, vinárstvo, pivnicu aj expedičné centrum máme na jednom mieste. Keď už k nám hrozno príde, viac neopustí naše priestory. To nás odlišuje nielen od veľkých, ale aj od mnohých stredne veľkých výrobcov.“

Azda najväčším špecifikom domu Pol Roger je pivnica. Dosahuje úctyhodnú hĺbku 35 metrov. „Keď firmu v januári 1900 postihla katastrofa, nad miliónom fliaš sa prepadol strop, rozhodla sa rodina novú pivnicu vykopať o čosi hlbšie, ako bolo zvykom v Épernay,“ rozpráva Romagnan. „Stala sa tak jednou z najhlbších zrejme v celom Champagne.“

Nezvyčajná hĺbka pivnice má priamy vplyv na charakter vína – najhlbšia časť, štvrtá podzemná úroveň, totiž skrýva priestory, v ktorých prebieha druhotná fermentácia vo fľaši. Keďže tak hlboko je väčšia zima ako obvykle, prebieha kvasenie pomalšie. Vďaka tomu má šampanské nezvyčajne bohatú chuť a vo víne vznikajú mimoriadne malé bublinky, typické pre tento dom. „Pomalosť“ je podľa rodiny jednou z ich najdôležitejších firemných stratégií.

„Možno sme leniví, ale všetko robí-

me pomaly. Snažíme sa hrozno zbierať neskôr ako iní, fľašovanie robíme asi o týždeň neskôr,“ povedal pred rokmi pre Wall Street Journal Hubert de Billy.

Kdesi na dne pivnice drží Pol Roger aj vzorky svojho najlepšieho cuvée ako poklad či investičnú poisťku. „Máme ich v betónových tankoch, tie sú totiž výrazne inertné voči teplotným zmenám, ktoré môžu byť pre archívne šampanské zničujúce,“ vysvetľuje Romagnan a nezabudne sa pochváliť, že pivnica je síce viac ako sto rokov stará, ale v podstate moderná. „Kopali ju s cieľom, aby slúžila ako pivnica na víno. Keď ste vnútri, vidíte, že ide o geometricky premyslený tunel. Tradičné pivnice boli úplne odlišné, vyhlbili ich v mnohých prípadoch ešte Rimania, ktorí vyťažený materiál používali na výstavbu miest. Až po stáročiach začali ľudia tieto priestory používať ako vínne pivnice.“

Celkovo majú pivnice Pol Roger až 7,5 kilometra chodieb. Je tu dosť miesta, aby profesionálni „striasači“ mohli ručne otáčať fľaše a jemnučko tak posúvať usadeniny k hrdlu fľaše, odkiaľ ich neskôr odstreli. „Robíme to pri takmer 100 percentách fliaš, od úrovne brut réserve až po najprestižnejšie cuvée,“ vraví Romagnan. „Všetko sa deje ručne: fľaše ukladáme ručne, striasame ich ručne. Sme na to hrdí, hoci medzi vinármi o tejto praxi prebiehajú debaty. Niektorí hovoria,



Krajina v okolí Épernay, neoficiálneho hlavného mesta Champagne.

FOTO: ISIFA

že automatické gyropalety sa správajú voči fľašiam rovnako, my si však myslíme, že takto je to trochu iné. Možno tu získavame nejaké jedno percento kvality navyše. Naši striasači sú presvedčení, že fľaše sú takto čistejšie a pohyb kvasníc je jemnejší.“

V rámci Champagne pôsobí podľa Romagnana asi 10 až 12 profesionálnych striasačov, ide teda o dosť exkluzívne zamestnanie. V tíme Pol Roger sú zastúpené hneď tri generácie: pracuje tu päťdesiatnik, štyridsiatnik a dvaja tridsiatnici.

Spomínané maličké bublinky patria k štýlu či feelingu Pol Roger, ktorý sa v rámci spektra Champagne dá označiť aj ako „britský“. Od roku 2004 má dom právo lepíť na fľaše Royal Warrant, čiže potvrdenie, že je dvorným dodávateľom kráľovnej Alžbety II. Pol Roger dodal aj šampanské na oficiálny prípitok 300 hostí na kráľovskej svadbe. Royal Warrant sa udeľuje vďaka výsledkom slepej degustácie a kontrolným návštevám, v prípade Pol Roger je však blízkosť britskej monarchii doslova intímna. Cuvée de prestige, teda vlajkové šampanské v portfóliu firmy, nesie totiž názov Cuvée Sir Winston Churchill. Britský štátnik a pôžitkár si Pol Roger obľúbil pred viac ako storočím, ako uvádza agentúra AFP, bol verný „od roku 1908 až do smrti v roku 1965“.

Okolo Churchilla a jeho celoživotného vzťahu k šampanskému koluje dodnes množstvo historiek – od známeho výroku, že ak slávite víťazstvo, tento nápoj si vychutnáte, ako porazený ho zasa potrebujete (autorstvo sa pripisuje aj Napoleonovi). Podľa Daily Telegraph patrí Churchillovi s istotou výrok o tom, že „pohár šampanského vás rozjarí, nervy sa vďaka nemu nabudú, predstavivosť sa pohne a dôvtip sa dostane do švihy, fľaša šampanského zasa spôsobí opak“. V Épernay dodnes ako relikviu opatrujú telegram o víťazstve Churchillovho dostihového koňa, ktorého pomenoval Pol Roger, v dostihoch, akurát na deň korunovácie



Odette Pol Roger s Churchillom krátko po II. svetovej vojne.



FOTO: SITA/AP (2)

Do roku 1953, keď sa zásoby minuli, posielala firma Churchillovi pravidelne na narodeniny šampanské z ročníka 1928, ktorý ho očaril v deň, keď spoznal šarmantnú Odette.

25-ročnej Alžbety II. v roku 1952.

Pred koncom druhej svetovej vojny sa vzťah starého štátnika a jeho obľúbeného šampanského dostal na celkom novú úroveň: Churchillovi predstavili vtedy 33-ročnú Odette Pol Roger, neskoršiu ambasádorku a Grand Dame značky. Medzi ministerským predsedom a vinárkou sa vyvinul priateľský vzťah – v roku 1947 dokonca Churchill prišiel na rozlúčkovú recepciu veľvyslancu v Paríži Alfreda Duff-Coopera „ruka v ruke s Odette, oblečenou v červenej saténe“.

Do roku 1953, keď sa zásoby minuli, posielala firma Churchillovi pravidelne na narodeniny šampanské z ročníka 1928, ktorý ho očaril v deň, keď spoznal šarmantnú Odette. Sľub, že ak ho zavolajú do Épernay, príde a bude tlačiť hrozno „vlastnými nohami“, žiaľ, Churchill nesplnil. Kým však v roku 1965 ako 91-ročný zomrel, prepil sa sir Winston až do ročníka 1934, pripomenul s neskrývaným obdivom v roku 2000 v nekrológu za Odette Daily Telegraph.

Dnes nesie Churchillovo meno adresa firmy Champagne Pol Roger – Rue Winston Churchill číslo 1. Niekdajšie bydlisko Odette, Avenue de Champagne 44, kedysi Churchill nazval „najpitnejšou adresou sveta“.

Churchillovské cuvée vzniklo v roku 1975 ako hommage pri desiatom výročí jeho úmrtia. Veľmi vysoké zastúpenie v robustnom, zrelom víne má Churchillov obľúbený Pinot Noir, vďaka čomu si cuvée získalo okrem iných aj prezývku „burgundské s bublinkami“. Zásadou pri jeho tvorbe je, že hrozno musí pochádzať z vinohradov, vysadených pred rokom 1965, teda pred Churchillovou smrťou. Kým sa dostane na svet, strávi víno v pivnici desať rokov. Od prvého cuvée, ktoré prišlo na trh v roku 1984, až po nedávno uvoľnené víno z roku 2002, sa zatiaľ objavilo iba 14 cuvée.

Celkovo má Pol Roger v portfóliu sedem produktov – v neročníkovom rade, v ktorom sú vína vždy zložené

z rovnakých dielov klasickej šampanskej kombinácie Pinot Noir, Chardonnay a Pinot Meunier, je základom Brut Réserve, ďalej je tu šampanské zero dosage, teda „absolútne“ suché (označované ako Pure) a sladšie, k dezertom určené Rich. Až štyri šampanské sú ročníkové, teda vintage – brut z Pinot Noir a Chardonnay, brut Blanc de blanc iba zo stopercentného Chardonnay, brut rosé a Churchillovo cuvée.

Na tvorbu neročnikového cuvée používa Pol Roger štyri ročníky vína, 75 percent z aktuálneho roka, po 25 z troch starších. „Predpis hovorí, že ide o non vintage, my ho kvôli tejto skladbe radi označujeme aj ako multiple vintage,“ vraví Romagnan. Pri dlhom, až 45-mesačnom zrení (predpisy v Champagne požadujú najmenej 15-mesačné), sa tak najmladšie už na trhu dostupné víno aktuálne skladá z ročníkov 2008 až 2005.

Produkciu exportuje Pol Roger do 90 krajín na svete, vývoz tvorí až 82 percent obratu. Francúzsky trh je síce dôležitý, ale nie je pre firmu najväčší. „Musíme vopred rezervovať garantované kapacity pre jednotlivé trhy, dokázali by sme totiž predať veľmi veľkú časť produkcie len v Británii,“ hovorí Romagnan. „Ak by sme nealokovali produkciu vopred, hrozilo by nám, že ak by niekto povedzme v októbri chcel objednať špecifické vína, nevedeli by sme ich dodať.“

Pri exporte sa firma riadi politikou jediného, zväčša dlhodobého partnera pre jednu krajinu – či už sú to Antinoriovci v Taliansku a ich Tenuta di Biserno, nemecký CWD alebo dovozca na Slovensko Ladislav Muzikář a jeho Schmidt & Co Enoteca, so špecializovaným portfóliom piatich high-endových vinárstiev.

Stredná Európa je pre značku ako

Pol Roger regiónom, v ktorom je potrebné postupovať postupným rozvojom v štýle „krok za krokom“. Tradičné trhy firmy ležia inde – okrem Veľkej Británie aj v Nemecku, Taliansku alebo v Hongkongu či Austrálii. Slovenský biznis, vzhľadom na veľkosť trhu, však Romagnan chváli. „Darí sa nám tu veľmi dobre, v rozmedzí od troch do piatich tisíc fliaš ročne sme zastúpení aj vo výrazne väčších krajinách.“

„Pol Roger je vo svete Champagne špička, čosi ako superšportiak,“ prirovnáva Muzikář. „V porovnaní s výrobcami ako Roederer a jeho Cristal má však aj mimoriadne priaznivý pomer cena-výkon. Cristal nekúpite pod 160 eur, Churchilla, najdrahšie víno od Pol Roger, dostanete za sto. Keď som v roku 2008 začínal, mal som najprv malú dušičku, ako sa bude predávať. Tých 3 500 fliaš však predáme hravo.“

Kto sa postará o vašu rodinu, keď vy nebudete môcť?

**TERAZ MIMORIADNE NAVIAC
DVOJNÁSÖBNÉ PLNENIE**
pri dlhodobom pobyte v nemocnici



Chráňte seba aj svoju rodinu so životným poistením od AXA aj pre prípad:

- trvalých následkov úrazu
- kritických ochorení
- hospitalizácie
- invalidity

Váš život sa môže zmeniť v okamihu, buďte na to pripravení.

AXA linka 02 / 2929 2929
www.axa.sk

viac ako / štandard

Uvedené platí pre všetky zmluvy životného poistenia s dátumom podpisu návrhu poistnej zmluvy od 1. 5. 2014 do 30. 6. 2014 (vrátane), zahŕňajúce prípoistenie dennej dávky pri pobyte v nemocnici (hospitalizácia), ku ktorému sa dvojnásobné plnenie (oproti plneniu stanovenému poistnými podmienkami) vzťahuje. Dlhodobá hospitalizácia je hospitalizácia trvajúca dlhšie než 30 dní. Tento inzerát má len informatívny charakter, viac na www.axa.sk.