



RD 1996

R.D. (Récemment Dégorgé) est unique dans son concept et dans son style.

Il ne trouve pas d'équivalent dans l'univers des vins de Champagne.

R.D. est à sa naissance une **Grande Année**, mais une Grande Année qui a mûri dans nos caves pendant une longue période, de 8 jusqu'à 20 ou 25 ans. Cette maturation lente a permis de renforcer la subtilité et la complexité aromatiques du vin, de développer un style très original reconnu et apprécié par les amateurs de grands vins.

R.D., c'est aussi un dégorgement récent qui garantit une fraîcheur et une vivacité uniques en regard du grand âge du vin, et qui permet aux arômes de s'exprimer pleinement.

La date de dégorgement – qui figure clairement sur la contre-étiquette – est une information.

Elle n'implique pas que R.D. soit consommé rapidement. Les R.D. se caractérisent au contraire par une impressionnante aptitude au vieillissement, avant mais aussi après le dégorgement.

Un assemblage exclusif de Grands Crus et Premiers crus

Les raisins proviennent exclusivement des Grands Crus et Premiers Crus champenois. 16 crus sont entrés dans la composition de l'assemblage RD 1996 dont 75 % de Grands Crus et 25 % de Premiers Crus.

L'assemblage du R.D. 1996 est composé de:

- 70% de Pinot Noir
- 30% de Chardonnay

Vinification

- R.D. est exclusivement élaboré à partir de la "cuvée" (les 2050 premiers litres sur 2550 extraits d'un "marc", soit 4000 kg de raisins).
- La première fermentation du R.D. est toujours pratiquée en fûts de chêne, ce qui est aujourd'hui très rare en Champagne.
- Les crus sont vinifiés en fûts de chêne de petite taille (205, 225 et 410 litres) permettant une sélection rigoureuse. Bollinger utilise uniquement des fûts anciens (5 ans et plus) afin de ne conférer aux vins ni tanin ni goût de bois. Cette méthode offre l'avantage de renforcer la complexité aromatique et le potentiel de vieillissement des vins.
- Après la mise en bouteille (tirage), la prise de mousse et le vieillissement en cave s'effectuent sous bouchage liège, ce qui assure une meilleure protection contre l'oxydation par rapport à un bouchage classique (capsule métallique). Cette méthode, très peu utilisée en Champagne, est une garantie de fraîcheur et permet aux arômes de conserver leur bouquet et leur netteté.
- R.D. mûrit en cave pendant 8 années au minimum.
- Après remuage et dégorgement à la main, R.D. bénéficie d'un dosage extrêmement faible (de 3 à 4 g/l : catégorie Extra Brut), puis repose au minimum 3 mois en cave avant expédition, un temps nécessaire pour permettre au vin d'assimiler la liqueur d'expédition et de retrouver son équilibre après le choc du dégorgement.

L'année vinicole 1996

- Un hiver frais et sec avec de rares gelées.
- Un débourrement de la vigne mi-avril sous un temps chaud.
- Le manque d'eau et les chaleurs élevées du printemps rappellent l'année 1976.
- La floraison du Chardonnay est un peu délicate et ce cépage va souffrir du millerandage.
- L'été alterne fortes chaleurs jusque mi-août, suivies par des épisodes pluvieux.
- Un mois de septembre capricieux avec des températures nocturnes très froides.
- La vendange se déroule néanmoins dans d'excellentes conditions à partir du 16 septembre.
- Le rendement moyen s'établit à 10 300 kilos à l'hectare.
- La composition des moûts est tout à fait exceptionnelle tant il est rare d'obtenir à la fois
 - une telle teneur en sucre (plus de 10° en volume d'alcool potentiel),
 - une acidité totale aussi forte (10 g/l).

Service du vin

Bollinger est d'abord un grand vin. Pour mettre en valeur son style unique, son bouquet, ses arômes, nous vous invitons à utiliser une très belle flûte à champagne, idéalement le verre Bollinger réalisé par Riedel.

Afin d'en apprécier toutes les finesses, il est conseillé de servir le R.D. à environ 10°C voire plus, de façon à permettre le plein épanouissement des arômes.

Historique des R.D. élaborés par Bollinger depuis leur création

1952 - 1953 - 1955 - 1959 - 1961 - 1964 - 1966 - 1969 - 1970 - 1973 - 1975 - 1976 - 1979 - 1981 - 1982 - 1985 - 1988 - 1990
1995 - 1996

CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

www.champagne-bollinger.fr

