

Bollinger R.D. 2004

Audace et Éclat

Élaboration

Assemblage du millésime 2004 : 66 % de Pinot Noir, 34 % de Chardonnay.

16 crus dont 88 % de Grands crus et 12 % de Premiers crus.

Utilisation exclusive de la cuvée. Fermentation entièrement réalisée en fûts.

Seuls les plus grands millésimes sont élevés au rang de Bollinger R.D. : 2004 a révélé avec le temps un très beau potentiel aromatique et un éclat extraordinaire.

Maturation : un temps de maturation extrêmement long, plus de quatre fois supérieur aux règles de l'Appellation, pour transformer les arômes à l'infini : une véritable alchimie du vin. La maturation se fait sous bouchon de liège.

Le dégorgement récent : Bollinger R.D. est mis en marché quelques mois seulement après son dégorgement. Ce dégorgement récent est la garantie de la fraîcheur remarquable du vin.

Dosage : très faible. « Extra Brut », 3 grammes par litre.

L'expérience Bollinger R.D. :
la fraîcheur extraordinaire d'un vin récemment dégorgé,
les arômes exceptionnels d'un millésime ancien.

Sensations

À l'oeil : robe d'un or brillant et profond.

Au nez : l'éclat des arômes de fruits compotés et secs, accompagnés de nuances d'épices douces. Après quelques minutes, des notes de mirabelle et d'orange confite se déploient dans le verre.

Au palais : une grande générosité. Des saveurs intenses de fruits confits et de tarte tatin s'expriment dans une bouche pleine et harmonieuse.

Accords

Bollinger R.D. sublime tous les moments de grande gastronomie. R.D. 2004 se marie parfaitement aux mets les plus raffinés, comme le pigeon rosé ou les Saint-Jacques rôties. Son intensité en fait le partenaire idéal d'un vieux gruyère ou comté.

Conseils

Pour mettre en valeur son style unique, nous vous conseillons de servir Bollinger R.D. à une température de 8°C, puis d'apprécier l'évolution de ses arômes au fil de la dégustation. Pour découvrir la fraîcheur apportée par son dégorgement récent, vous pouvez déguster Bollinger R.D. dans l'année qui suit sa date de dégorgement; vous pouvez aussi choisir de le laisser atteindre une autre phase de vieillissement : son potentiel de garde est immense.

Histoire

Depuis toujours, la plupart des Maisons de Champagne conservent une collection de bouteilles anciennes pour la délectation du cercle privé de leurs amis et de certains visiteurs privilégiés. Ces bouteilles sont exceptionnellement dégorgées très peu de temps avant d'être dégustées, afin que les invités partagent ce moment parfait où le vin offre une extraordinaire fraîcheur et une expression aromatique somptueuse. C'est là toute l'audace de Madame Bollinger qui, réalisant la grandeur de tels vins, décida d'offrir au monde l'opportunité de vivre cette expérience de dégustation, considérée à l'époque comme « the ultimate in French Champagne ». Cette cuvée unique sera nommée Bollinger R.D. pour « Récemment Dégorgé » et son étiquette sera la première de l'histoire à mettre en avant une date de dégorgement. Une petite révolution dans le monde du champagne...



CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

Servir frais et ouvrir avec précaution. Contient des sulfites. 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION