

BOLLINGER R.D. 2002

TEMPS, RARETÉ, AUDACE

ÉLABORATION

Assemblage du millésime 2002 : 60% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay. 23 crus : majoritairement Aÿ, Verzenay, Bouzy et Tauxières pour le Pinot Noir, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger et Cuis pour le Chardonnay, soit 71% de Grands crus et 29% 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. : 2002 est certainement un des millésimes les plus prometteurs de la dernière décennie.

Maturation : un temps de maturation extrêmement long, plus de trois 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.

Dosage : très faible : « Extra Brut », 3 à 4 grammes par litre.

Un temps de maturation en cave
exceptionnellement long, plus de trois fois supérieur
aux règles de l'Appellation.

SENSATIONS

À l'œil : or doré aux reflets subtils.

Au nez : des arômes de fruits mûrs, compotés, surtout de coing mais aussi une petite note discrète de miel. Dans un second temps, des notes grillées voire cacaotées s'expriment tout en laissant aussi la place à des senteurs de badiane et de noix de muscade.

Au palais : attaque charnue. Puissance mais aussi équilibre avec une grande persistance. Finale minérale avec des pointes citronnées révélant de beaux amers.

ACCORDS

Toutes les variantes de risotto, en particulier aux champignons ou légèrement truffées ; le gibier ; le vieux comté ou le gruyère suisse.

CONSEILS

Bollinger R.D. sublime tous les moments de très grande gastronomie mais son aura est telle qu'il se suffit à lui-même pour créer une occasion de consommation exceptionnelle. L'offrir est toujours la marque d'une très grande amitié. Pour mettre en valeur son style unique, son bouquet, ses arômes, nous vous conseillons de servir Bollinger R.D. à une température de 8 à 10°C, voire au-delà. Vous pouvez déguster Bollinger R.D. dès à présent pour apprécier la fraîcheur exceptionnelle apportée par son dégorgement récent ; vous pouvez aussi choisir de le laisser atteindre une autre phase de vieillissement : son potentiel de garde est immense.

HISTOIRE

R.D. pour « Récemment Dégorgé » : c'est en 1967 que Madame Bollinger crée cette cuvée mythique, offrant ainsi au monde la possibilité de déguster un champagne dont le vieillissement sur lies a été poussé à l'extrême. Sa grande vision ? Permettre aux amateurs éclairés de partager ce moment si particulier où le vin dégorgé tout récemment, offre une extraordinaire fraîcheur et une expression aromatique somptueuse. 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, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION