



## BOLLINGER RD

### Maison BOLLINGER

Jeune vendeur allemand, Joseph Bollinger avait été engagé en 1829 par Emmanuel de Villermont dont il épousa la fille en 1837 avant d'hériter du vignoble trois ans plus tard. Près de deux siècles plus tard, les descendants de la famille détiennent les postes clés et maintiennent une solide tradition de qualité. La Maison dispose d'un domaine viticole de tout premier ordre qui lui permet de couvrir à 70% ses besoins en raisins, les approvisionnements des 30% restants étant assurés par de solides contrats à long terme. S'appuyant sur le pinot noir qui donne l'âme de ses vins avec une vinosité aisément reconnaissable, la Maison propose des millésimés de très grande qualité, même en vieux millésimes par ses RD (récemment dégorgés).

Cheval de bataille de la Maison, la cuvée spéciale est un assemblage qui révèle une régularité sans faille, grâce à la conservation en magnum des vins de réserve : son gras et sa puissance la destine à la table.

Sous l'autorité de Jérôme Philipon, la Maison a sorti pour la première fois de son histoire un champagne rosé non millésimé. Une cuvée nouvelle qui a demandé pas moins de 10 ans pour fixer son style et son élaboration.

## Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son emballage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

## Fiche Technique / RD

C'est la spécialité de Bollinger ! RD signifie récemment dégorgé, technique déposée par Bollinger pour mettre en relief les arômes les plus subtils du champagne. Les champagnes sont conservés au moins 8 ans, et pourtant, le récent dégorgement offre une fraîcheur extraordinaire !

**Assemblage :** 66% Pinot noir, 34% Chardonnay

**Élevage du vin :** Élevage en sous-bois

**Dosage :** Extra Brut (3 g/l)



## Notes de dégustation

**ROBE }** Or soutenu, bulles fines.

**NEZ }** Fruits composés et secs, épices douces, mirabelle, orange confite.

**BOUCHE }** Généreuse, expressive, fruits confits, tarte Tatin, parfait équilibre entre maturité et fraîcheur.

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
SPECIAL CUVÉE



## Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 8 et 10°. Sublime sur des Saint-Jacques rôties, un risotto aux truffes ou aux cèpes, du gibier ou encore un vieux comté.



## Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

### À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc**  Or vert  Or gris  Jaune paille  Or jaune  Vieil or  
**Champagne Rosé**  Rose pâle  Rose tendre  Rose soutenu  Rose saumoné

### Le NEZ



**Jeunesse :** .....  
**Maturité :** .....  
**Plénitude :** .....

### La BOUCHE



- Vif  Léger  Gourmand  Onctueux  
 Du corps  De la structure  Rond  Complexe

### Commentaires

## Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
<b>Chardonnay</b> VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Baies sauvages, Rose, Violette, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Cannelle, Pêche, Orange, Pomme, Fruits rouges, Fruits compotés, Miel, Amande, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Pâte de coing, Pain d'épices, Sous-bois, Noix, Réglisse, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.	<b>Meunier</b> FRUITÉ ET RONDEUR Fruits jaunes, Fruits rouges, Fruits exotiques, Fruits compotés, Miel, Amande, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Pâte de coing, Pain d'épices, Sous-bois, Noix, Réglisse, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.	<b>Pinot noir</b> CORPS, STRUCTURE Fruits rouges, Fruits exotiques, Fruits compotés, Miel, Amande, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Pâte de coing, Pain d'épices, Sous-bois, Noix, Réglisse, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com