



BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE

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 habillage 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 / Spécial cuvée

Le Special Cuvée de Bollinger est l'expression la plus pure du style d'une des plus anciennes maisons de Champagne. L'assemblage de cette cuvée est d'une remarquable constance et se démarque des autres champagnes par un apport de 10% de vin de réserve fermenté en fût de chêne, ce qui lui confère un aspect vineux propre à Bollinger

Assemblage : 60% Pinot noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Élevage du vin : Élevage partiellement en sous-bois

Dosage : Brut (entre 6 et 12 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Jaune or pâle, bulles fines. **NEZ }** Pomme, abricot mûr, agrumes, pain grillé, brioche et noisette.

BOUCHE } Vineuse, fine et fraîche, ronde, fruitée.

Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Superbe sur des poissons, des crustacés, des volailles et du parmesan.

CHAMPAGNE
BOLLINGER
SPECIAL CUVÉE





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
Chardonnay 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, Figue, Miel, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Fruits rouges, Orange, Pomme, Fruits secs, Datte, Noisette, Baies sauvages, Rose, Violette, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Miel, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Fruits rouges, Orange, Pomme, Fruits secs, Datte, Noisette, Baies sauvages, Rose, Violette, Myrtille, Mûre, Quetsche, Mangue, Cannelle, Figue, Miel, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pâte de coing, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com