



BY APPOINTMENT
TO HER MAJESTY THE QUEEN ELIZABETH II
PURVEYORS OF CHAMPAGNE
CHAMPAGNE BOLLINGER S.A.

CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829



BY APPOINTMENT
TO HER MAJESTY THE QUEEN ELIZABETH II
PURVEYORS OF CHAMPAGNE
CHAMPAGNE BOLLINGER S.A.

CHAMPAGNE
BOLLINGER
AY-FRANCE
R.D. 2008
DÉBORGÉ LE 28 OCTOBRE 2008
EXTRA BRUT

R.D. 2008

Un millésime ancien, dégorgé peu de temps avant sa commercialisation, très faiblement dosé : la cuvée R.D. est l'incarnation de l'audace de Madame Bollinger. Un vin toujours en avance sur son époque. R.D. 2008, par son rayonnement et sa complexité, s'impose comme un vin d'une splendeur remarquable.

Champagne – Aÿ – Milieu des années 60

Lorsque la plupart des Maisons de Champagne innovent en donnant aux flacons des formes originales, la Maison Bollinger fait le choix de se démarquer par le goût. Bien que la mode ne soit pas aux millésimes anciens, Madame Bollinger, audacieuse et fidèle à son esprit pionnier, décide en 1967 de commercialiser un millésime ancien – 1952 – récemment dégorgé et dosé comme un extra-brut. Elle affirme ainsi sa vision : le prestige absolu de la Maison Bollinger réside dans le vin, plus que dans son contenant.

Madame Bollinger offre alors au monde entier une expérience de dégustation totalement inédite : le contraste d'une grande fraîcheur en bouche - grâce à l'acidité naturelle des raisins à la vendange souligné par le dosage extra-brut - et de l'intensité aromatique des plus grands millésimes. C'est une véritable révolution qui marquera à jamais le style de la Maison mais également l'univers du Champagne.

C'est avec ce millésime que le nom définitif de la cuvée voit le jour. Elle s'appellera Bollinger R.D.. Son étiquette est la première de l'histoire à mettre en avant une date de dégorgement.



L'année viticole 2008, synonyme d'un millésime d'exception

L'année 2008 est marquée par des conditions climatiques incertaines : une météo fraîche au printemps se prolongeant sur l'été, puis le retour du soleil lors de la vendange.

L'hétérogénéité de la récolte est le fait marquant de l'année viticole 2008 : la Champagne doit faire face à une disparité importante entre les cépages, les crus, les lieudits et les parcelles. Les mois de juillet et août sont marqués par un temps orageux et maussade. Un temps idéal s'installe ensuite et permet à Bollinger de commencer la cueillette le 15 septembre avec un degré optimum de 9,8 et une acidité totale de 8,5 g/l.

En dépit de ces aléas climatiques, la Maison Bollinger grâce à ses savoir-faire, a su préserver son vignoble : 2008 s'impose alors comme une année exceptionnelle, marquée par l'abondance de Pinot Noir et de magnifiques raisins dépourvus de botrytis.

Les vins ont développé d'importants arômes avec des chardonnays vifs et puissants et des pinots noirs de caractère à la structure équilibrée.

L'attente du vieillissement conjuguée à l'instantanéité du dégorgement : le contraste harmonieux des différentes temporalités de la cuvée R.D. 2008

Le temps, l'un des 5 piliers de la Maison Bollinger.

Le temps de la patience, de l'attente, le temps long. Celui qu'exigent les plus grands millésimes. Celui qui permet au vin de développer ses arômes au contact de ses lies.

Le temps d'un instant - le dégorgement - dont la parfaite maîtrise est la clé de voûte de la cuvée R.D..

Le temps de la dégustation, qui suggère deux expériences possibles. L'une propose de découvrir Bollinger R.D. dans l'année qui suit son dégorgement. Le vin révèle alors une aromatique particulière, avec des notes complexes de fruit. L'autre exige de laisser Bollinger R.D. plusieurs années encore en cave. Elle dévoilera alors la profondeur des arômes des plus grands millésimes.

Déterminer avec précision l'instant où le dégorgement doit venir bousculer le temps du repos pour offrir au consommateur une expression pleine des arômes en même temps qu'une fraîcheur remarquable : tel est le savoir-faire de la Maison, qui perpétue l'excellence de cette cuvée intemporelle, cuvée iconique de Champagne Bollinger.





— La rareté au service d'une qualité incontestable

A l'audace du dégorgement récent et la parfaite maîtrise du temps, Bollinger R.D. allie la rareté :

- Rareté des millésimes sélectionnés : seulement certains sont élevés au rang de R.D.
- Rareté des volumes : chaque millésime ne compte qu'une réserve limitée de bouteilles, qui sont remuées et dégorgées à la main. Elles témoignent d'un savoir-faire préservé cher à la Maison, transmis de génération en génération.

Chacun de ces millésimes est une expression unique de la cuvée R.D..

R.D. 2008, Audace et Splendeur

Bollinger R.D. incarne toute l'audace de Madame Bollinger.

Depuis sa révélation en 1967, chaque millésime de R.D. porte la marque de cet esprit d'innovation. Une expression de la Maison à chaque fois unique pour une expérience de dégustation d'une fraîcheur en bouche et d'une intensité sans précédent.

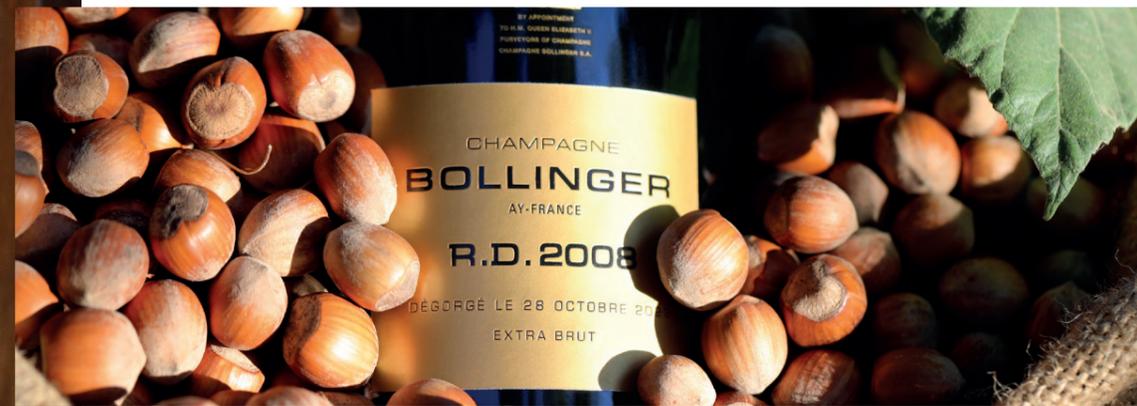
Aujourd'hui, Bollinger R.D. 2008 nous transporte hors du temps et nous fait découvrir un vin vivant et d'une grande complexité. Il trouve dans la fraîcheur et la générosité de la noisette l'ingrédient parfait, écho de sa splendeur.

- **Splendeur à l'œil** par sa robe teintée de reflets dorés.
- **Splendeur au nez** par ses arômes de pâte d'amande et ses notes compostées telles que l'abricot, le miel et la mie de pain, répondant pleinement aux notes fraîches de la bergamote et du citron vert.
- **Splendeur en bouche** par son effervescence riche et précise. Les notes de miel d'acacia et de noisette apportent une envergure arachide naissante. Sa finale saline alliée à la noisette fraîche, lui confèrent une persistante longueur en bouche et un puissant goût d'éternité.

71% de Pinot Noir et 29% de Chardonnay
18 Grands et Premiers Crus, dont principalement Aÿ, Verzenay, Le Mesnil-sur-Oger et Cramant
Dosage : Faible, 3 grammes par litres.

“ Madame Bollinger s'est toujours donné pour mission de préserver le goût et la qualité d'exception de ses vins, fruits de savoir-faire perpétués et d'innovations permanentes. La cuvée R.D. en est l'incarnation : fidèle à cette vision, la Maison offre à travers chaque millésime une nouvelle expérience de dégustation aux amateurs de grands vins. Le contraste entre la fraîcheur en bouche et la générosité de la noisette permet à Bollinger R.D. 2008 d'exprimer pleinement ses arômes et de dévoiler toute sa splendeur. ”

Charles-Armand de Belenet,
Directeur Général de Champagne Bollinger



— Bollinger R.D. 2008 et la noisette : l'alliance parfaite

Afin de rendre hommage à l'esprit pionnier de Madame Bollinger qui recommanda aux sommeliers de l'époque de déguster R.D. au cours d'un repas, la Maison a sélectionné la Noisette du Piémont d'Emanuele Canaparo, produite sur un terroir d'exception, celui de la région des Langhes en Italie, pour sublimer le millésime 2008. Emanuele partage avec Bollinger des valeurs telles que la culture de l'excellence, le respect et la valorisation du terroir et la transmission d'un savoir-faire et d'une passion familiale. Une rencontre comme une évidence entre Champagne Bollinger et Emanuele Canaparo.

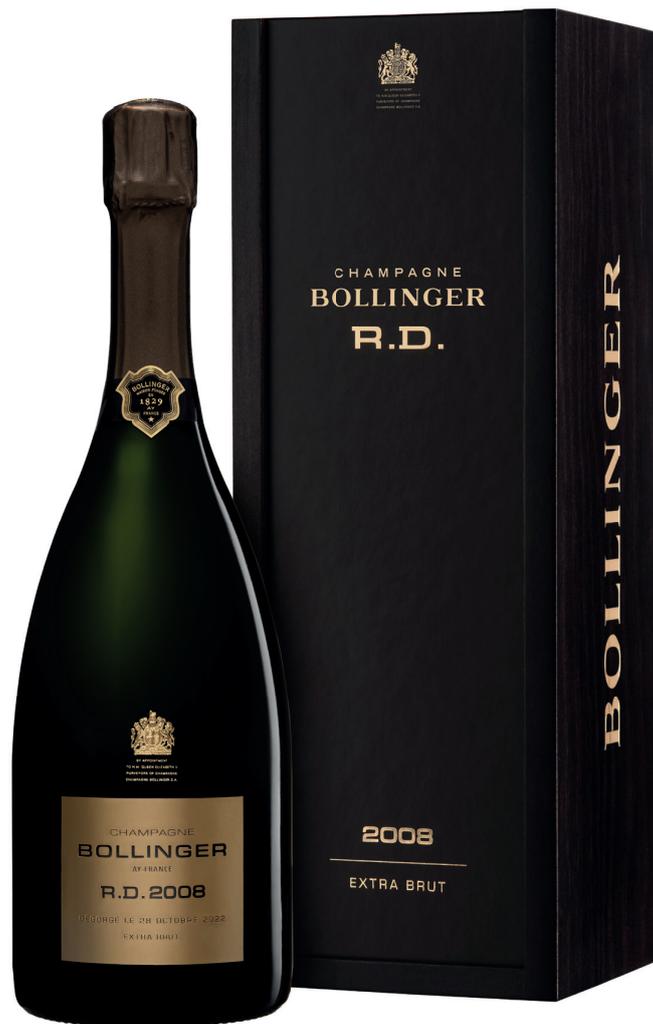
La noisette de la région des Langhes et R.D. 2008 :

- Une noisette reconnue mondialement pour son goût et sa texture.
- Un produit remarquable, protégé par une I.G.P sur un terroir d'exception.
- Une dégustation, qui du cœur à l'enveloppe, offre au consommateur une large palette aromatique. Ronde et généreuse, son croquant laisse en bouche un goût intense et persistant. Un parfum inégalable.

La splendeur qui en émane, grâce à l'équilibre parfait entre sa fraîcheur en bouche et sa persistance, résonne comme un puissant goût d'éternité.

La Maison a fait le choix audacieux de s'associer avec le Chef Italien doublement étoilé Gian Piero Vivalda, pour révéler cet accord entre Bollinger R.D. 2008 et la noisette du Piémont.

Ce piémontais d'origine, passionné tout comme l'était son grand-père, travaille dans son restaurant l'Antica Corona Reale, une cuisine authentique et créative. Elle s'exprime aujourd'hui pour la Maison Bollinger à travers une création exclusive autour de la noisette et vient sublimer ce nouveau millésime.



Bollinger R.D. 2008 est disponible en coffret
chez les meilleurs cavistes au prix public conseillé de 400€ TTC

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

CONTACT

Marie-Catherine GAULT
Tél. 01 41 10 49 49
mcg@mcg-communication.fr

CHAMPAGNE-BOLLINGER.COM

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

