

# 'R.D.' Extra Brut 2004 Champagne Bollinger



Voilà un Champagne légendaire, sans aucun doute l'un des meilleurs d'un grand millésime : le 'R.D.' Extra Brut 2004 est le résultat d'une vision : celle de Madame Bollinger en personne. Un chef-d'œuvre que la maison champenoise décrit en ces termes : « Audace et éclat ».

Type	<b>Champagne</b>
Producteur	<b>Champagne Bollinger</b>
Région	<b>Champagne</b>
Cépage	<b>Chardonnay Pinot Noir</b>
Dosage	<b>Brut</b>
Température	<b>10-12°C</b>
Degré d'alcool	<b>12 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2030</b>
Élevage	<b>Méthode champenoise</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 97/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le vin dévoile un bouquet très clair, profond, riche et aromatique avec des notes pures, fraîches et miérales de roches concassées, mais aussi de cerises, de brioche, de pain aux raisins, de nougat blanc, de craie et de fruits jaunes mûrs. En bouche, il est très élégant, complexe et léger avec une touche salée et persistante au palais. C'est intense, bien bâti, avec une structure ferme mais élégante ; c'est un « rédemment dégorgé » (février 2018) raffiné et rafraîchissant qui révèle un soupçon de saveurs oxydatives et ce, amène encore plus de complexité. Une superbe Champagne qui va encore s'améliorer au fil des années en bouteille. » - Stephan Reinhardt

### 96/100 Points Decanter

« Très classique de prime abord, intense, le Champagne 'R.D.' (récemment dégorgé) révèle un nez brioché, aux arômes de boîte à épices et de fruit confit. Une acidité perçante et subtile est habilement complétée par une sensation en bouche structurée, sèche, avec une riche texture qui enveloppe bien le palais. De la générosité, de la complexité et une harmonie juvénile se font ressentir, le tout étant agrémenté de saveurs d'écorce d'orange, de tarte Tatin, de brioche, de noix de cajou grillée, de nougat et d'une belle minéralité. Une structure

élégante et de fines bulles persistantes. Une longue finale saline. Il est prêt à être dégusté, notamment si vous préférez votre 'R.D.' avec un profil aromatique frais et dynamique. » - Dégusté par John Stimpfig

## Critiques et notes

### Jancis Robinson : 18+/20

« Une robe dorée moyenne. Des soupçons fumés au nez. Une texture onctueuse, saline. Des arômes mûrs, légèrement mielleux. Des saveurs de brioche et de pomme cuite. Une intensité modérée en bouche, une bonne persistance et une nuance saline savoureuse en finale. La longueur est placée sous le signe du chèvrefeuille. Il se développera magnifiquement à long terme mais il est déjà magnifiquement ouvert. Moins d'acidité que le millésime 2002. » - Richard Hemming, Master of Wine

### Falstaff : 95/100

« Une robe jaune or brillante, de fines bulles délicates. Des arômes de nougat et de fruit sec, un doux soupçon de caramel et de poire mûre, une dimension épicée discrète de tabac. Très complexe et serré, accompagné de notes boisées épicées réservées, de nuances de melon et d'abricot. Une vivacité rigoureuse, des accents minéraux en finale. Une cuvée masculine, dans un style à son apogée. Un accompagnateur de mets diversifiés, un soupçon chocolaté en arrière-goût. »

## Note de la rédaction

Un Champagne des superlatifs ! La règle veut que les Champagnes millésimés soient uniquement vinifiés lors des excellentes années. La maison Bollinger, toujours en quête de qualité, va encore plus loin et sélectionne les meilleurs millésimes de ses Crus pour élaborer sa cuvée de prestige 'R.D.', ce qui signifie 'récemment dégorgé'. En effet, le Bollinger 'R.D.' 2004 a vieilli pendant plus de 13 ans sur lies, un temps de maturation extrêmement long. Tant de patience porte ses fruits et garantit une dégustation sublime !

D'où les excellentes notes dont il fait l'objet : 97 points Parker, 96 points Decanter et 95 Falstaff, sans oublier les 18,5/20 de Jancis Robinson. Ce sont là des signes avant-coureurs d'un excellent millésime. Le Champagne préféré de James Bond va faire bien des heureux. Merci à Madame Bollinger de nous faire profiter de sa grande vision, qu'elle décrit en ces termes : « 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... »

## Note de dégustation

Afin que l'impressionnant Champagne Bollinger 'R.D.' se révèle dans toute sa splendeur, les sommeliers expérimentés conseillent d'utiliser un grand verre à vin au lieu du verre à Champagne mince habituel. Dès le premier regard, le 'R.D.' est sensationnel : une robe jaune or aux reflets légèrement cuivrés et de fines bulles qui virevoltent sans cesse... Le bouquet montre dans un premier temps énormément d'arômes de fruit confit, de l'orange à la poire mûre en passant par l'abricot et la mirabelle. Vient s'y ajouter une dimension fruitée opulente rappelant le coing. Ainsi que des arômes grillés moelleux, peaufinés par un soupçon de douces épices. En bouche, une mousse soyeuse fait son apparition et contribue à l'élégance inimitable du caractère complexe du Champagne 'R.D.' ! La finale puissante et équilibrée est elle aussi convaincante, avec une longueur sous le signe de la minéralité et de pointes citronnées. Vous pouvez le déguster dès à présent pour apprécier la fraîcheur exceptionnelle

apportée par son dégorgement récent. Son potentiel de garde est immense.

## **Accords mets & vin**

La cuvée Bollinger 'R.D.' embellira tous les moments de très grande gastronomie. Nous vous conseillons de le servir à une température de 8 à 10°C. Notre recommandation : des Saint-Jacques rôties, un risotto aux truffes ou aux cèpes, du gibier ou encore un vieux comté.

## **Domaine**

### **Une maison familiale depuis 1829**

La maison Champagne Bollinger est située dans la commune d'Aÿ, tout près d'Épernay, à environ 130 km au nord-est de Paris. La famille Hennequin de Villermont, dont les racines champenoises remontent à 1585, a fondé le domaine en 1829. Jeune vendeur allemand, Joseph Bollinger a été engagé dès 1829 par Emmanuel de Villermont dont il épousa la fille en 1837 avant d'hériter du vignoble trois ans après. Près de deux siècles plus tard, les descendants de la famille détiennent les postes clés et maintiennent une solide tradition de qualité.

## **De fines bulles emplies d'audace et d'éclat**

Le Champagne Bollinger 'R.D.' Extra Brut 2004 est une cuvée de pinot noir (66 %) et de chardonnay (34 %). Les cépages sont plantés sur des parcelles classées Grand Cru (88 %) et Premier Cru (12 %). 16 Crus différents ont été utilisés. Après des vendanges manuelles et une sélection rigoureuse des raisins, ceux-ci ont été pressés entiers. Seuls les moûts issus du premier pressurage ont été employés pour la fermentation alcoolique en fûts de bois déjà utilisés. Après que la cuvée 'R.D.' 2004 ait été mise en bouteille selon la méthode champenoise traditionnelle, elle a passé treize ans dans les caves avant son dégorgement. Le dosage est de 3 g/l, ce qui est extrêmement bas et permet sa catégorisation parmi les Champagnes Extra Brut.