



N. 10 - A. IV - 05.2021 | € 10

JAMES

MAGAZINE



HBalkali

BOLLINGER

R.D.

2007

Coraggio, temperamento, intuizione, volontà. Le doti di Elizabeth Law de Lauriston Boubers, che diede i natali al primo iconico Récemment Dégorgé

Erano in tre, all'origine di un percorso destinato alla fama eterna. Loro si chiamavano Joseph Jacob Placide Bollinger, Paul Levieux Renaudin e Athanase Louis Emmanuel Hennequin de Villermont, e fondarono la Maison Bollinger il 6 febbraio 1829, ad Aÿ. Il terzo, ammiraglio e Conte de Villermont, decise di non voler apporre il proprio nome alle etichette, che si limitarono a riportare "Bollinger-Renaudin". Il marchio rimase tale fino al 1960, quando il protagonismo fu lasciato esclusivamente al nome del primo, Bollinger.

Joseph Jacob Placide Bollinger discendeva da una famiglia tedesca originaria del Württemberg, che si era spostata in Champagne qualche anno prima per lavorare per la Maison Muller Ruinart, oggi non più esistente. Una vita condotta nel segno dello Champagne, quella di Jacques – questo è il soprannome che gli diedero i francesi dopo il suo ritorno dalla Guerra d'indipendenza degli Stati Uniti d'America – poiché egli non ne fu solo produttore, ma anche commerciante, uno dei primi a spedire la bollicina francese in Inghilterra, tanto da ricevere dalla Regina Vittoria, nel 1844, il Royal Warrant, riconoscimento di fornitore ufficiale della casa Reale inglese. Nel 1837, Jacques sposò Charlotte Villermont, figlia del Conte, con la quale ebbe tre figli. Le dinastie trascorsero, fino al 1918, quando il nipote prese le redini dell'azienda, per abbandonarle purtroppo molto presto. Morì, infatti, a soli 47 anni nel 1941, lasciando la conduzione aziendale nelle mani della moglie Elizabeth Law de Lauriston Boubers. Una donna tenace, la sua "Lily", che fece fronte a tutte le difficoltà possibili e immaginabili per portare avanti l'azienda e i propri sogni. Per scarsità di benzina dovuta al periodo bellico, Elizabeth si spostava per i vigneti servendosi di una bicicletta il cui unico lusso era la sella confezionata da Hermès.

Nel 1963, in accordo con il suo agente americano, Lily decise di inserire nel mercato statunitense una piccola quantità di bottiglie "Réserve 1947". La sua grande idea fu quella di scegliere un vecchio millesimato con sboccatura tardiva e dosarlo Extra Brut. Una mossa azzardata per quei tempi, nei quali il consumatore ricercava Champagne giovani e abbondantemente dosati. Elizabeth, tuttavia, era convinta che lo choc ossidativo dovuto al dégorgeement tardivo avrebbe apportato una grande freschezza e quella piacevolezza di beva che avrebbe saputo conquistare i bevitori americani.

Era abitudine, per la maggior parte delle Maison di Champagne, conservare per lungo tempo delle bottiglie di vecchi millesimi ancora a contatto con i lieviti di fermentazione, da condividere con gli esperti o con gli amici. L'usanza voleva che queste bottiglie fossero degorgiate poco prima di essere degustate, per approfittare del momento perfetto, quando il vino, appena sboccato, avrebbe offerto un equilibrio perfetto tra freschezza e maturità.

Ebbene, dopo aver cercato vari nomi da dare alla propria cuvée – quali *Late Disgorged*, *Late Disgorged Réserve* ed altri – la scelta finale, nel 1967, ricadde su Bollinger R.D., dove le due ormai famosissime iniziali indicavano "Récemment Dégorgé". Inizialmente furono immessi sui mercati tre diversi millesimi: il 1952 per il mercato britannico, il 1953 per quello svizzero e il 1955 per i mercati italiano e statunitense. Fu quest'ultimo, seguito dal 1959, che ebbe il riconoscimento internazionale come Bollinger R.D., un'innovativa e spettacolare cuvée per

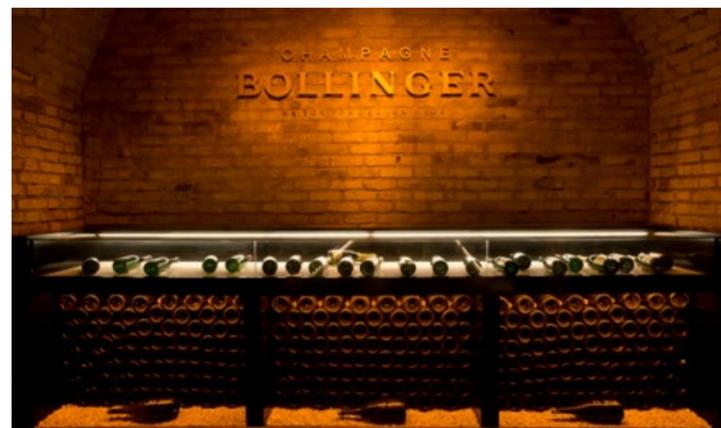


quei tempi, che nacque da un'intuizione geniale capace di riassumere i punti salienti del Codice Bollinger.

R.D. "Récemment Dégorgé" sta ad indicare una sboccatura avvenuta meno di un anno prima di entrare sul mercato, una maturazione di almeno 10 anni sui lieviti, un dosaggio extra brut compreso tra 3 e 4 g/l, ma anche una rara esperienza di degustazione, considerato il contrasto tra l'energia, la freschezza e la straordinaria intensità al palato dovuta al recente dégorgeement. R.D significa, inoltre, un attraente sviluppo aromatico di una vecchia annata, maturato sui lieviti in un lunghissimo intervallo di tempo. Il mitico R.D. fu, in aggiunta, il primo Champagne a riportare in etichetta la data di sboccatura.

L'R.D. incarna, in sintesi, l'audacia di M.me Bollinger racchiudendo in sé i concetti di *temps*, *rareté* e *audace*. Se il primo e l'ultimo sono i pilastri su cui si basa la nascita e la vita dell'R.D., il secondo concetto trova spiegazione nell'eccezionalità delle sue annate. Sono solo quelle qualitativamente stupefacenti, infatti, che diventeranno culla dei Bollinger R.D. e, ad oggi, se ne contano appena 26. "Ogni R.D. è stato una Grande Année, ma non tutte le Grande Année saranno R.D.". Champagne complessi, dove anche il tempo di permanenza nel calice o un differente dégorgeement, possono cambiare la percezione e la valutazione.

Malgrado la carenza di manodopera e tutte le difficoltà del caso, Elizabeth continuò a vinificare e vendere le proprie bottiglie segnando la storia dello Champagne Bollinger fino al 1977, anno della sua morte.



16 Rue Jules Lobet
Aÿ-Champagne, Francia
Tel. +33.326533366

www.champagne-bollinger.com

Distribuito in Italia da
www.meregalli.com



98



BOLLINGER R.D. 2007

...

Bollinger ha celebrato la ventiseiesima edizione dell'iconico R.D. rendendo omaggio al suo passato: l'etichetta è stata ridisegnata utilizzando il materiale originale, ossia la lega di alluminio e le scritte nel carattere del leggendario 1952, con in evidenza la data di sboccatura. Assemblaggio di 70% di Pinot Noir, principalmente dai villaggi Grand Cru di Ay e Verzenay, e 30% di Chardonnay, principalmente dai villaggi Grand Cru della Côte des Blancs di Avize, Cramant e Oger. Le uve provengono da 14 cru, di cui il 91% da Villaggi Grand Cru e il restante 9% da villaggi Premier Cru. Affina per 13 anni con il bouchon liège, seguito da un dégorgeement manuale effettuato il 19 novembre 2020 e da un dosaggio extra brut di 3 g/l. Annata difficile, una delle più precoci da oltre un secolo. Nonostante questo, a Bollinger presero il rischio di vendemmiare più tardi, ottenendo un raccolto che risultò di alta qualità. Champagne fresco con profumi di frutta rossa, mirtillo, more, lamponi, l'ananas e note agrumate di pompelmo e arancia bionda, a cui segue un bel bouquet floreale e delle tracce speziate di ginger e anice, su uno sfondo di frutta secca tostata, cioccolato e mineralità gessosa. Al palato il Pinot Noir si esprime con una bella profondità e un carattere cremoso e rotondo, ma allo stesso tempo con tensione salina e freschezza agrumata. Lungo il finale, su una persistenza minerale.

98



BOLLINGER R.D. 2004

...

È il venticinquesimo millesimato di R.D., prodotto dalla sola "tête de cuvée". Assemblaggio del 66% di Pinot Noir e 34% di Chardonnay, con l'88% delle uve provenienti da 14 Villaggi Grand Cru e il restante 12% da 2 villaggi Premier Cru. Affinamento di 13 anni con il bouchon liège, e dégorgeement manuale effettuato il 21 novembre 2018, con l'aggiunta di un dosaggio extra brut di 3 g/l. La 2004 fu un'annata di grande generosità. Ci regala oggi un aroma memorabile e fresco, che sprigiona intensi profumi di frutta fresca gialla, di pesca, sentori agrumati di pompelmo rosa e arancia, e un inappagabile sentore di fleur d'orange, nuance di pasticceria a cui seguono le note speziate, la liquirizia e le noci tostate. Al palato di struttura e magnifica complessità, fa eco una bella acidità agrumata, con una traccia di mandarino ben presente. Champagne elegante, equilibrato e armonico, con un lunghissimo finale dominato ancora dalle note agrumate.

97



BOLLINGER R.D. 2002

...

Il 60% delle uve di Pinot Noir proviene principalmente dai Grand Cru di Ay, Verzenay, Bouzy e dal villaggio Premier Cru di Tauxières, mentre il 40% di Chardonnay proviene da Cramant, Le Mesnil-sur-Oger e Oger per quanto riguarda i villaggi Grand Cru e dal villaggio Premier cru di Cuis. Sono stati utilizzati 23 cru dei quali 71% Grands Crus (16) e 29% Premiers Crus (7). Il dégorgeement manuale venne effettuato il 7 gennaio 2016, con un dosaggio sotto i 3,5 g/l, dopo un affinamento di 13 anni sui lieviti. Champagne straordinario, complesso e di ottima struttura. Mostra un bouquet dal ventaglio ampio, con note agrumate di cedro, erbe aromatiche, frutta secca, mineralità marina e fiori bianchi, ma se si lascia respirare nel bicchiere, il vino si riscalda e i profumi virano verso note più balsamiche addirittura mentolate, che lo rendono più rotondo, con frutta più matura, come la pesca e la pera. L'agrumo diventa candito, per poi aprirsi a note di cacao, nuance speziate e sentori dolci di miele. Al palato è equilibrato ed armonioso, con una bella acidità e freschezza, mineralità crayeuse straordinaria dei terroir Grand Cru: è una bollicina fine e cremosa, con un ritorno gusto olfattivo preciso e un finale di una lunghezza incredibile. Di grande complessità ma anche di grande bevibilità.

98



BOLLINGER R.D. 1996

...

70% Pinot Noir e 30% Chardonnay. Le uve provengono per il 75% da villaggi Grand Cru e per il 25% da Premier Cru. Il dégorgeement venne effettuato il 19 dicembre 2006, con l'aggiunta di un dosaggio compreso tra 3 e 4 g/l, dopo un affinamento di 9 anni sui lieviti. È il ventesimo R.D. della storia, figlio di un'annata particolare, che ha dato uve con un alcol potenziale superiore a 10° e acidità sui 10 g/l. Aroma di grande complessità, con un'esplosione di agrume, cedro, pompelmo in canditura, fino all'arancia bionda, poi profumi fruttati di pesca matura, frutta tropicale e mango emergono da una struttura setosa del vino. Fiori d'acacia e tostature di nocciola deviano fino al caffè in torrefazione, con un finale gentile di mineralità di pietra focaia e polvere da sparo. Al palato è vibrante, dinamico e intenso, di grande complessità, vengono esaltate la mineralità e la speziatura, con una bella freschezza dal lungo finale sapido e una persistenza agrumata.

99



BOLLINGER R.D. 1988

...

72% Pinot Nero, 28% Chardonnay. Le uve provengono per il 66% da villaggi Grand Cru e il 34% da Premier Cru. Il dégorgeement manuale venne effettuato il primo settembre 2003 con dosaggio compreso tra 3 e 4 g/l. Grandissima annata, la 1988. I 14 anni sui lieviti e i quasi 20 anni di evoluzione in bottiglia donano uno Champagne di grande potenza espressiva con sentori di sottobosco, note di spezie orientali e aromi terziari di cuoio e tabacco scuro, evidenti note tostate, unite a quelle affumicate di pipa. Palato classico Bollinger: pieno, materico, di struttura, molto ricco, rivela la sua ampiezza e la sua profondità vinosa con una progressione gustativa infinita. Vino generoso nei suoi aromi intensi. Una freschezza agrumata incomparabile per un millesimo così vecchio, con un finale dalla afrodisiaca salinità che dona alchimie sensoriali uniche.

100



BOLLINGER R.D. 1985

...

Assemblaggio di 65% Pinot Noir e 35% Chardonnay. Le uve provengono per il 58% da villaggi Grand Cru e per il 42% da Premier Cru. Affinamento di 13 anni sui lieviti con dégorgeement effettuato il 27 gennaio 1999, dosato tra 3 e 4 g/l. Annata estrema con un inverno molto freddo. Le temperature hanno raggiunto i -30 per circa un mese e il 20% delle vigne fu distrutto. Vendemmia con una bassa produzione ma concentrata e ricca. Champagne maestoso con aromi espressi sulle note terziarie, tè nero, tartufo, fichi secchi, crème brûlée, sentori di sottobosco, cuoio, tabacco e cioccolato amaro, sebbene sia ancora presente una meravigliosa nota agrumata di cedro con una lieve ossidazione. Al palato è di forte temperamento, con vinosa e vellutata cremosità e grandissima struttura, equilibrato tra la maturità e una freschezza ancora presente, su un finale interminabile di grande sapidità.