

ISSN 0027-240X
9 770027 240697

N. 18 - A. VI - 05.2023 | € 10

JAMES[®]

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE

MAGAZINE



sparkling



di Bruno Petronilli

BOLLINGER R.D. 2008

*incomparabile
splendore*

Una vecchia annata, sboccata poco prima di essere messa in commercio: è la cuvée R.D., l'incarnazione dell'audacia di Madame Bollinger



Una tensione infinita tra maturità e freschezza, che ti dà la sensazione che questo Champagne possa vivere per sempre. Così è Bollinger R.D., un cangiante palcoscenico di ricchezza ed eleganza, che nasce nel millesimo, ma che nel tempo cambia coordinate e punti di riferimento, alla ricerca dell'assoluto. Un percorso che nel nostro caso inizia nel 2008, ma che proseguirà in futuro.

Tutto nasce ad Aÿ, in Champagne, alla metà anni '60. Allora le vecchie annate non erano di moda, ma Madame Lily Bollinger, audace e visionaria, sceglie nel 1967 di commercializzare una vecchia annata, la 1952, appena sboccata e dosata come extra-brut. Lily offre così al mondo un'esperienza di degustazione totalmente nuova, che vibra tra la fragranza dell'acidità naturale delle uve, marcata dal dosaggio extra-brut, e l'intensità aromatica tipica delle grandi annate. È una vera rivoluzione, che segna per sempre lo stile della Maison Bollinger, firmando nuove prospettive produttive nel mondo dello Champagne. Il nome R.D. (*Récemment Dégorgé*) è un marchio a fuoco nell'immaginario collettivo di chiunque. Madame Bollinger, per prima, ostenta orgogliosa la data di sboccatura del suo Champagne: nessuno l'aveva mai fatto.

"La missione di Madame Bollinger è sempre stata quella di preservare il gusto e la qualità eccezionale dei suoi vini, frutto di un know-how consolidato e di un'innovazione continua. La Cuvée R.D. è l'incarnazione fedele a questa visione, la Maison offre in ogni annata una nuova esperienza di degustazione agli amanti dei grandi vini. Il contrasto tra la freschezza in bocca e la generosità della nocciola permette a Bollinger R.D. 2008 di esprimere pienamente i suoi aromi e di rivelare tutto il suo splendore" ci racconta Charles-Armand de Belenet, Managing Director di Champagne Bollinger.

Il nodo gordiano del pensiero di Madame Bollinger è il tempo, il fattore fondante dell'eccellenza. Bisogna affidarsi al tempo, bisogna avere pazienza, è necessario saper aspettare per raggiungere la perfezione. E quella perfezione alla fine arriva, uno splendore accecante che, per assurdo, travalica proprio il tempo, lo scompone, lo assorbe, lo sovrasta confondendo

i parametri stessi su cui ci basiamo per valutare gli anni che passano. Testimonianza è un altro R.D. sublime, messo accanto alla 2008, nella presentazione milanese che la Meregalli ha organizzato per il lancio dell'ultima cuvée: proposto alla cieca, questo R.D. ha impressionato per vitalità ed energia, e quando è stato svelato il vintage, il 1979, l'incredulità si è palesata sui volti di chiunque. Un altro dettaglio, non secondario, ci ha colpito durante la serata: R.D. 2008 è stato proposto in diverse dimensioni, partendo dalla classica bottiglia, per poi salire con Magnum e grandi formati. Ogni assaggio un'esperienza diversa, per significare il fatto che lo Champagne, nella sua veste più nobile, ha sì bisogno di tempo, ma anche di volume, di spazio vitale dove saper esprimersi. L'ambito delle possibilità a questo punto diventa infinito, i parametri sono molteplici, natura, uomo, tempo e spazio, che potremmo unificare e tradurre con una sola parola, arte. Quindi qualcosa di non comune, di raro. Come R.D. 2008.

Quando creò R.D., Madame Bollinger aveva a cuore l'abbinamento del suo Champagne con il cibo. Un compito apparentemente semplice, ma non del tutto scontato, visto che si rischia spesso la trappola della banalità. Personalmente ritengo che accostare ad R.D. 2008 le nobili nocciole piemontesi sia stato, per Bollinger, un colpo di classe invidiabile. La Maison ha conosciuto Emanuele Canaparo nel suo eccezionale terroir nelle Langhe, un produttore che condivide con Bollinger valori quali la cultura dell'eccellenza, il rispetto e la valorizzazione della terra, il savoir-faire e la passione. Un incontro folgorante: le Nocciole Igp delle Langhe e R.D. 2008, molti punti in comune, la generosità, la croccantezza, il gusto, la persistenza. Quante volte, degustando un R.D., abbiamo ritrovato nuance di nocciole, spesso tostate, nel profumo di questo meraviglioso Champagne. Ed eccole lì, davanti a noi, le nocciole, le migliori al mondo, per ricordarci la forma delle nostre emozioni. Bollinger ha scelto così di collaborare con un grande Chef come Gian Piero Vivalda, per indagare le possibili combinazioni tra l'R.D. 2008 e le nocciole del Piemonte. Risultato sublime, non c'erano dubbi.

BOLLINGER R.D. 2008

...

Pinot Noir (71%) e Chardonnay (29%)

Uve provenienti da 18 vigneti: principalmente Ay e Verzenay per il Pinot Noir, Le Mesnil-sur-Oger e Cramant per lo Chardonnay. Fermentazione interamente realizzata in fusti, tempo di maturazione estremamente lungo, più di quattro volte superiore ai requisiti di Denominazione. La maturazione avviene con tappi di sughero, sboccatura recente a pochi mesi dal rilascio in commercio, dosaggio 3 grammi per litro.

Il colore di R.D. 2008 è un marchio di fabbrica: un dorato luminescente che ammireresti per ore. Olfatto regale, complesso, intrigante, tra ondate di frutta matura, accenni mielati e speziati, riflessi agrumati, note tostate ovviamente di Nocciole del Piemonte. Palato spiazzante: pur nella monumentale struttura mantiene un'integrità costante, un equilibrio e un'armonia esemplari. Dinamico, sapido, materico, scorre fluido, ha una persistenza infinita e una eleganza stupefacente. Magnifico.



www.champagne-bollinger.com

Champagne Bollinger è importato e distribuito in Italia da

www.meregalli.com