



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

CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829



R.D. 2007

Een oude millésime met een zeer lage dosering die vlak voor de commercialisering wordt ontgist: de cuvee R.D. is dé wijn die de gewaagdheid van Bollinger belichaamt. De wijnen van dit huis zijn hun tijd steeds een beetje voor. Vandaag keert het met Bollinger R.D. 2007 terug naar de bron met een millésime waarbij authenticiteit centraal staat.

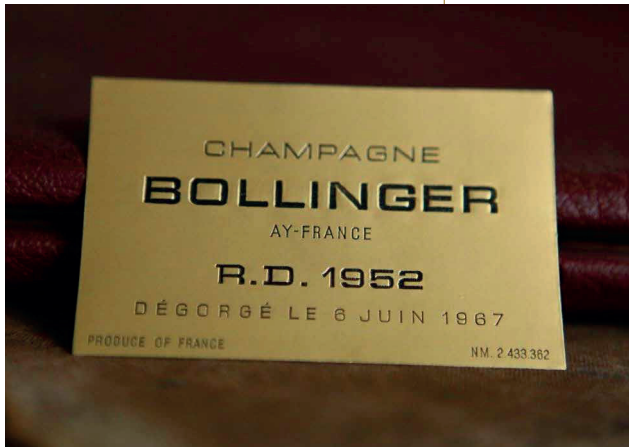
Champagne – Aÿ – Midden jaren '60

Terwijl de meeste champagnehuizen innoveren door hun flessen een originele vorm te geven, besluit het Huis Bollinger in plaats daarvan op te vallen door de smaak van zijn wijnen. Oudere wijnjaren zijn niet bepaald 'in de mode', maar mevrouw Bollinger doet precies wat bij haar gewaagde pioniersgeest past: in 1967 commercialiseert ze een oude millésime (uit 1952) die recent is ontgist en als extra brut is gedoseerd. Zo zet ze haar visie kracht bij: het iconische prestige van het Huis Bollinger schuilt in de wijn zelf, niet in de verpakking.

Mevrouw Bollinger laat op die manier de hele wereld genieten van een totaal ongeziene degustatie-ervaring, waarbij een heerlijke frisheid in de mond (dankzij de natuurlijke aciditeit van de druiven bij de oogst en de extra-brutdosering) prachtig contrasteert met de intense aroma's van een hoogwaardige millésime. Dit is een echte revolutie waarmee het huis niet alleen duidelijk zijn stijl definieert, maar ook zijn stempel op de champagnerewereld drukt.

Met deze millésime ontstaat zelfs de definitieve naam van de cuvee: Bollinger R.D. Voor het eerst in de geschiedenis wordt de ontgistingsdatum vermeld op het etiket.





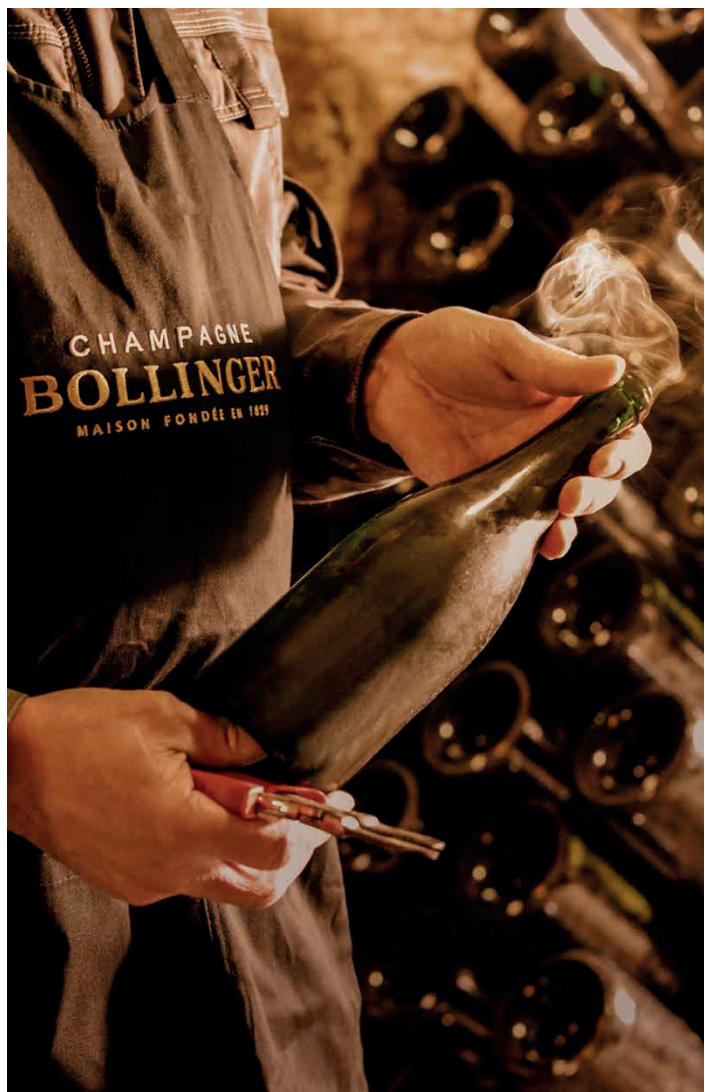
Millésime 2007, een ode aan het originele etiket

Het Huis Bollinger wilde deze editie 2007 van de cuvee R.D. uniek maken door terug te keren naar de bron: het etiket bestaat uit hetzelfde materiaal (een aluminiumlegering) en heeft hetzelfde lettertype als de wijn uit het mythische jaar 1952. Ook de ontgistingdatum staat er opnieuw op. Deze fles is een ode aan pure authenticiteit.

Wachten op de rijping tegenover snelle ontgisting: het harmonieuze contrast in de tijdlijn voor de cuvee R.D.

Een van de vijf pijlers van het Huis Bollinger is 'tijd'. Tijd om geduldig te zijn, tijd om te wachten, een lange tijd. Want voor de grootste millésimes is tijd cruciaal. Alleen als de wijn genoeg tijd krijgt, blijft de wijnmoer lang genoeg aanwezig om de aroma's ten volle te ontwikkelen. En dan is er plotse het cruciale tijdstip van de ontgisting, waarvan de perfecte beheersing een hoeksteen van de cuvee R.D. is. De degustatietijd, die bij deze wijn op twee momenten kan vallen en in beide situaties een geheel andere smaakbeleving heeft. Ofwel ontdekt u Bollinger R.D. in het jaar na de ontgisting en dan heeft de wijn een bijzonder aroma met complexe fruittoetsen. Ofwel laat u de fles nog enkele jaren in de kelder rusten. In die tijd onthult de cuvee de duizelingwekkende diepte van zijn aroma's, die een plaats verdienen tussen de grootste millésimes.

Precies bepalen op welk moment de wijn uit zijn rusttijd moet worden gehaald voor de ontgisting, zodat de consument de aroma's en tegelijk de opmerkelijke frisheid ten volle kan beleven: daarin schuilt de vakkennis van het huis, dat zijn uitmuntende reputatie met deze tijdloze, iconische champagne met glans voortzet.





BY APPOINTMENT
TO H.M. QUEEN ELIZABETH II
PURVEYORS OF CHAMPAGNE
CHAMPAGNE BOLLINGER S.A.

CHAMPAGNE
BOLLINGER
AY-FRANCE

R.D. 2007

DÉGORGÉ LE 10 JUILLET 2020
EXTRA BRUT

Zeldzaamheid ten dienste van onbetwistbare kwaliteit

Bollinger R.D. is een gewaagde combinatie van drie elementen: een recente ontgisting, een perfecte controle over de tijd en een uitzonderlijke zeldzaamheid.

- Zeldzaamheid van de geselecteerde wijnjaren, want slechts sommige wijnjaren krijgen het label 'R.D.'.
- Zeldzaamheid van de volumes, want elk wijnjaar wordt er slechts een beperkte flessenreserve geproduceerd. Deze worden met de hand geroerd en ontgist. Elke fles getuigt van de zorgvuldig bewaarde vakkennis die van generatie op generatie wordt doorgegeven bij het Huis Bollinger.

Elk van deze millésimes is een unieke uitdrukking van de cuvee R.D.

Millésime 2007: gewaagd en vol energie

In 2007 was de oogst een van de vroegste die de Champagnestreek in meer dan een eeuw had gekend – én de druiven waren van een ongelooflijke kwaliteit.

Het contrast tussen de intense, kruidige aroma's, fruittoetsen, brioche en honing en de frisheid van de wijn garandeert een uniek degustatiemoment en doet de wijn zinderen van energie.

Die energie ziet u in de mooie, intens amberkleurige schitteringen.

U ruikt ze in de waaier aan kruidige aroma's die zich in de neus ontplooiën.

U proeft ze in de levendige, krachtige aanzet met toetsen van witte pruim, walnoot en anijs, met een aangename frisheid en een ongelooflijke spanning.

Deze wijn is samengesteld uit 70 % pinot noir en 30 % chardonnay – ofwel 14 cru's, waarvan 91 % grand cru's en 9 % premier cru's.

“Het wijnjaar 2007 van de cuvee R.D. belichaamt hoe trouw het huis is aan het werk en de visie van mevrouw Bollinger. Deze wijn onderstreept hoeveel waarde we aan het authentieke karakter van onze vakkennis hechten. Het contrast tussen de frisheid in de mond en de intensiteit van de kruidige aroma's van Bollinger R.D. 2007 biedt liefhebbers van klassewijnen een geheel nieuwe degustatiebeleving.”

Charles-Armand de Belenet
Algemeen Directeur van Champagne Bollinger





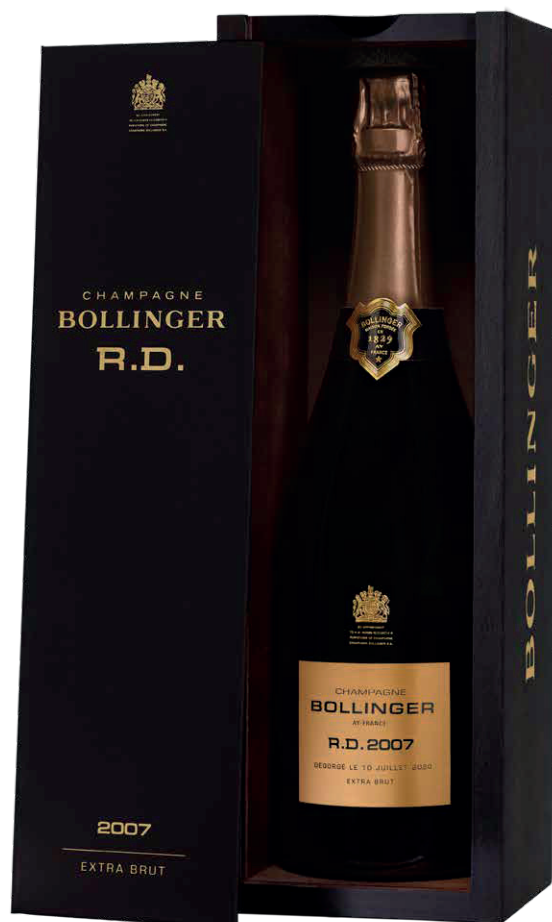
Bollinger R.D. 2007 en saffraan: een perfect huwelijk

Als ode aan de pioniersgeest van mevrouw Bollinger, die de sommeliers in haar tijd de aanbeveling gaf om R.D. tijdens een maaltijd te degusteren, heeft het huis de saffraan van de Corsicaanse producent Sylvain Martinez Ciccolini geselecteerd om de smaak van de millésime 2007 nog meer kracht bij te zetten. Deze combinatie is vanzelfsprekend:

- Saffraan: de zeldzaamste, meest vermaarde specerij ter wereld.
- Saffraan: een uitzonderlijk product uit een specifieke streek.
- Saffraan: een korte bloeiperiode en snelle oogst, gevolgd door een droogproces om alle aroma's, smaken en de typische saffraankleur te behouden. Om de saffraan volledig tot zijn recht te laten komen, moet hij minstens zes maanden rijpen.
- Saffraan: met pikante toetsen die zorgen voor een aroma vol energie.

Het 'rode goud' is een perfecte weerspiegeling van de kruidige toetsen in deze Bollinger R.D. 2007.

Het Huis Bollinger heeft de originele keuze gemaakt om samen te werken met de Nederlandse tweesterrenchef Soenil Bahadoer ('The Spicy Chef') om deze combinatie van Bollinger R.D. 2007 en saffraan verder uit te werken.



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

PERS CONTACT

Stéphanie PLAITIN
Brand Director Belgium
stephanie.plaitin@cinoco.com
+32 472 36 50 19

CHAMPAGNE-BOLLINGER.COM

ONS VAKMANSCHAP DRINK JE MET VERSTAND