



ARVID NORDQUIST



Frankrike

## BOLLINGER RD 2004

PRODUCENT:	<a href="#">Bollinger</a>	SMAKTYP:	Friska & fruktiga	ART.NR.:	47643
DRUVA:	Pinot Noir, Chardonnay	ÅR:	2004	PRIS EXKL. MOMS:	1983:-
LAND:	Frankrike	ALKOHOLHALT:	12%	FL/KRT:	3
DISTRIKT:	Champagne District	VOLYM:	750 ml	CERTIFIERING:	Haute Valeur Environnementale



**R.D. är Bollingers** mytomspunna vin som bara tillverkas av de absolut bästa årgångarna. Vinet är ett resultat av Madame Bollingers stora visioner om ett stort vin med aromer som förstärks av exceptionellt lång lagring. Med åren har det också kommit att bli James Bonds favoritchampagne. Namnet R.D. kommer från "Récemment Dégorgé, alltså nydegorgerad. Vinet degorgeras löpande och det kan skilja några års lagring mellan de första och sista flaskorna av en årgång.

Den första jäsningsen sker på små ekfat som är minst fem år gamla, vilket ökar den aromatiska komplexiteten och åldringskapaciteten. Druvorna kommer från 23 olika cru-lägen, 71 % Grands crus och 29 % Premiers crus. Varje enskild cru och druvsort jäser för sig under den första jäsningsen. Blenden för R.D. 2002 består av 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay. Vid den andra jäsningsen försluts vinet med naturkork och får ligga på sin jäst i minst nio år innan degorgering. Det är mer än tre gånger så lång tid än vad appellationen kräver men tiden ger vinet den komplexitet som gör den till ett eftertraktat vin bland champagneälskare.

Remuage och degorgering sker, i sann Bollingeranda, för hand och dosagen är mycket låg, då detta är en extra brut, endast 3-4 g/l.

**Bollinger R.D. 2004** har en doft av mogna röda höstäpplen, kvitten och diskret honungston som följs av aromer av rostade hasselnötter, choklad, stjärnanis och muskot. Det är en kraftfull, smakrik och fyllig champagne med mognad, mineralitet och en hög aptitretande syra som ger en exceptionell längd och elegans. Servera vid 8-10 grader för att få fram dess unika stil och arom. Ett perfekt matvin tack vare sin låga dosage!

Fruktsyra



Sötma



Fyllighet



### Passar till

Aperitif, Fågel, Vilt

### Om Bollinger

Bollinger har en kraftfull, komplex och mogen stil som beror på ett flertal orsaker. Den första är att alla champagner är alltid dominerade av Pinot Noir, och för att få de bästa druvarna äger Bollinger 165 hektar vingårdar med bästa grand cru- och premier cru-lägen. Huset kan ta 60 % av sitt behov från egna vingårdar. I sin ägo har de även de enda två pre-phyloxera-vingårdarna i Champagne: Clos Saint-Jacques och Chaudes Terres, som endast består av oypade vinstockar. Från dessa unika vingårdar kommer det prestigefylla vinet Vieilles Vignes Françaises, som endast görs i mycket små och unika upplagor.

Vinets första jäsning sker alltid på små gamla ekfat som är 4-50 år gamla, vid framställning av årgångschampagnerna används endast ekfat. Dessa fat är så viktiga för huset att de har Champagnes enda tunnbindare. Ekfatsjäsningen är viktig då den skapar en efterfrågad mikrooxidation och är en bidragande orsak till Bollingers kraftfulla, komplexa och mogna stil, en metod som är mycket tids- och kostnadskrävande, men helt nödvändigt för stilen.

Vid tillverkningen används ofta en stor andel reservevin som är upp till 15 år gamla, bland annat i den unika blenden för husets non-vintage champagner, Bollinger Special Cuvée och Bollinger Rosé. Här används en blandning av olika basviner. I sin källare, som är över fem kilometer lång, har Bollinger ett lager på drygt 700 000 magnumflaskor, något de är ensamma om. Dessa lagras årgång för årgång, vingårdsläge för vingårdsläge samt druva för druva. Det ger Bollinger tillgång till ett mycket stort antal smakprofiler som de kan använda när de skapar sin huschampagne.

Till sist så lagras vinerna mycket lång tid på sin jästfällning, mellan tre och nio år beroende på om champagnen är årgångsbetecknad eller inte. Det är bland annat denna långa lagring som ger bubblorna den mjuka, krämiga texturen och vinet den fylliga, komplexa och kraftfulla unika stilen. Alla årgångsviner försluts med naturkork under andra jäsningen vilket även innebär att både degorgeringen – då man tar bort jästsedimenten – och proceduren när man efter avslutad lagring skakar ner jästfällningen mot korken (remuage) sker för hand.

För Bollinger, som är extremt beroende av kvaliteten på druvorna som naturen ger, är det självklart att arbeta på ett hållbart sätt. Bollinger är det första champagnehuset som uppfyllt kriterierna för de två ekologiska certifieringarna *High Environmental Value* och *Sustainable Viticulture in Champagne*.

[Besök Bollingers hemsida](#)