

# Dîner-Dégustation des Champagnes Bollinger

**11 décembre 2009**



30 participants

La soirée a été animée par M. Psalmon, commercial de la maison Bollinger. Ce sera sa dernière manifestation puisque son départ en retraite est fixé pour la fin de l'année 2009.

C'est notre vice président, André Valognes, qui a été le maître d'œuvre de cette soirée de prestige.

La maison Bollinger est une des trois maisons familiales de Champagne, les deux autres étant Paul Roger et Roederer. Elle a été fondée en 1829 par M. Bollinger, immigrant allemand. La dernière héritière qui a porté ce nom est décédée en 1977. Depuis, la maison Bollinger appartient à plusieurs héritiers plus lointains dont la famille de Montgolfier, d'Hautefeuille et Bizot. Le stock est de 12 millions de bouteilles en cave et la production de 2,5 millions de bouteilles par an. La majorité des bouteilles partent à l'export, surtout en Angleterre où l'image du champagne de James Bond a fait mouche.

La tradition est au rendez-vous avec :

- 160 hectares de vigne dont beaucoup dans les grands crus de pinot noir et de chardonnay de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs. A noter l'existence d'une vigne dont l'origine remonte à avant le phylloxera et dont les bouteilles se vendent environ 700€. L'explication de ce phénomène exceptionnel est liée à la reproduction de la vigne qui se fait par marcottage. Cette technique a bien entendu disparu à l'occasion de l'épidémie qui, on s'en souvient, a été vaincue en greffant les ceps sur des pieds de plans américains.
- Des caves souterraines

- Un tonnelier (meilleur ouvrier de France) pour être sûr de la facture des barriques. En effet, les vins sont élevés pour beaucoup d'entre eux en fûts de chêne.
- Des vins de réserves pour les assemblages, conservés dans des magnums et bouchés liège pendant 5 à 12 ans. Ces magnums sont l'expression des plus grands crus du vignoble et apportent une complexité réelle.

### **Bollinger spécial cuvée**

Brut faiblement dosé (7 à 9 g/l).

60% pinot noir, 25% chardonnay et 15% pinot meunier.

Contient 50% de grands et premiers crus. Assemblage à parité des vins des deux dernières années et du vin de réserve. Ce vin vieillit sur lattes pendant trois ans.

Robe très colorée. Après un nez effacé, ce champagne est très rond en bouche avec une belle longueur où s'exprime la richesse du terroir.

### **Bollinger rosé**

Fait par assemblage de spécial cuvée avec 5 à 6% de vin rouge de champagne issu des grands crus (Ay et Verzenay). Les spécificités de ce vin sont celles du champagne précédent avec un dosage à 10 g/l.

La robe est saumonée et le nez fruité. Le fruit persiste (framboise et groseille) tout au long de la dégustation. Il est moins charnu que le rosé de la maison Chauvet et plus sur le fruit.

### **Bollinger grande année 2000.**

Cuvée de prestige.

63% pinot noir et 27% chardonnay 100 % grand cru.

Faiblement dosé puisque la maison Bollinger ne fait jamais de brut 100%.

A été fraîchement dégorgé.

Ce champagne est remarquable car à la fois puissant et élégant. Le nez est très expressif et la bouche est très vineuse avec une dominante pinot. Très belle longueur.

Belle alliance sur le chapon aux morilles

### **Bollinger grande année Rosé 1999**

Même recette que le précédent avec addition de 5% de vin rouge grand cru de champagne.

La marque du pinot est encore plus nette avec une belle longueur et beaucoup de matières.