



Les arômes sublimes du RD de Bollinger

DÉGUSTATION Avec le millésimé 2002, la maison de champagne vient de sortir son tout dernier RD, pour « récemment dégorgé ».

L'élaboration d'un champagne suit un long processus, qui débute avec l'élaboration d'un vin blanc tout à fait classique.

Celui-ci est ensuite mis en bouteille avec un peu de sucre et de la levure pour subir sa deuxième fermentation, permettant ainsi la création des bulles qui restent captées à l'intérieur du flacon, d'où le nom de vin effervescent. Le champagne sera ensuite dégorgé pour éliminer les levures mortes, source de traces blanchâtres, au bout d'un temps plus ou moins long avant d'être commercialisé. La durée de cette maturation est réglementée : elle est au minimum de quinze mois pour un non-millésimé et de trente-six mois pour un millésimé. Mais les grands champagnes dépassent allégrement ces minima.

La maison Bollinger a ainsi sorti sa Grande Année 2002, en 2011, soit au bout de neuf années de maturation, au-delà des trois années obligatoires. La première fermentation a eu lieu exclusivement en fûts de chêne, et le vin a vieilli sous bouchage de liège. La Grande Année 2012 est composée de 62 % de pinot noir et de 38 % de chardonnay, tous deux issus de grands crus ou de premiers crus. Ce temps de maturation est une donnée essentielle pour la grandeur du champagne, ce que Mme Elizabeth Bollinger, dite « Lily », grande dame de la Champagne, avait très bien compris. Elle sort ainsi le 1952 en 1961, pour le marché anglais, en même temps d'ailleurs que le 1953 destiné au marché suisse.

Une grande dégustation organisée à Paris, en 2011, avec une douzaine de RD (« récemment dégorgé ») dont le fameux 1952, a montré la justesse de ce point de vue. Ce millésime, qui avait été dégorgé en 1961, s'est montré brillantissime, avec des notes de miel et de pierre à fusil, une

vraie perfection, tout comme les 1959, 1961 et autres 1966. La preuve est ainsi faite que les RD vieillissent à la perfection.

Une profondeur et un moelleux insoupçonnables

Lorsqu'elle est sortie en 2011, la Grande Année 2002 était un champagne délicatement fumé, complexe, frais, avec une très grande palette aromatique. Toutes les « Grandes Années » ne donnent pas forcément ensuite un RD. Ainsi, la Grande Année 1999, un moment commercialisée comme RD, a été promptement retirée du marché. Mais le millésime 2002 s'inscrit parmi les plus grands en raison d'une alternance en automne de nuits fraîches et de journées ensoleillées, ce qui est parfait pour un grand champagne.

Le RD 2002 vient de sortir, et les trois années de maturation supplémentaires lui ont donné une profondeur et un moelleux insoupçonnables, que n'auront jamais les 2002 achetés en 2011 et conservés pieusement dans sa cave. Pourquoi ?

Aussi longtemps qu'il n'a pas été dégorgé, le champagne reste en contact avec les lies issues de la fermentation des levures, ce qui est connu sous le nom « d'autolyse des levures ». Outre le fait que les lies soient réductrices, ce qui combat l'oxydation naturelle, cette autolyse augmente la complexité du champagne en libérant de nombreux composants dont des esters.

Comment évoluera ce RD 2002 ? S'il représente dès aujourd'hui une sorte de perfection en soi, la dégustation de 2011 montre que certains, en particulier les millésimes riches comme 1959 ou 1961, vont vers la brioche. D'autres plus stricts, comme les 1966, 1976 ou 1986, prennent la voie de l'élégance. Quelle voie prendra le 2002, aujourd'hui superbe RD d'une belle complexité ? On ne le saura vraiment que dans dix, vingt ou trente ans. C'est alors que se révélera la vraie nature du millésime tout comme le long décan-tage de l'Histoire permet, beaucoup plus tard, d'en comprendre la trame. ■ **B. B.**



La maison Bollinger a commercialisé les premières bouteilles de son RD en 1963.

MAISON BOLLINGER