

# Champagne Bollinger

Champagne Bollinger

présenté par Etienne Bizot

Grains Nobles, le jeudi 22 septembre 2005

## Introduction

Cette dégustation nous a été présentée par Etienne Bizot, directeur général.

Le principe de Bollinger est la recherche de la constance dans la qualité du vin. Le style n'a ainsi pas changé depuis 30 ou 40 ans. Il y a 3 principales raisons à cela :

- le domaine est familial ;
- le vignoble est important ;
- les méthodes de vinification pour exprimer les terroirs.

## La maison Bollinger

Les dégustations d'assemblage sont toujours effectuées par les membres de la famille. En 1829, Athanase Hennequin de Villermont (dont la famille détient de nombreuses vignes) s'associe à Paul Renaudin et Jacques Bollinger pour fonder la maison Bollinger.

En 1941, après 3 générations, la veuve Bollinger (Lily), seule héritière, a voulu continuer l'œuvre de la famille. Le marché anglais était alors très important, et elle a demandé à ses deux neveux de l'aider. Aujourd'hui la maison est présidée par Ghislain de Montgolfier.

## Le vignoble

C'est un autre garant de la qualité Bollinger. Construit génération après génération, la maison dispose de plus de 160 hectares : 95 en pinot noir, 42 en chardonnay et 25 en pinot meunier. Le vignoble est unique et il est principalement situé sur des grands crus. Un grand vin ne peut naître que si le raisin est grand, l'oenologie intervenant par la suite.

Les raisins de la maison représentent 62% de la récolte, et 38% sont achetés auprès de 300 à 400 producteurs. Il existe 50 centres de pressurage, et les contrats sont établis pour 6 ans. Etienne Bizot insiste sur la relation entre Bollinger et tous ces producteurs. Il essaie d'aller rendre visite à chacun, surtout lors de la récolte et du pressurage.

Les vignes ont un maximum de 30 ans. Les vendanges sont manuelles.

Il existe 40 ares de vignes à franc de pied. La production est de ½ grappe par pied, la densité est de 15-20000 pieds/ha,

ce qui donne 5000 kg/ha. Les bouteilles portent le nom de Vieilles vignes françaises, même si les vignes n'ont rien de vieilles (c'est pour rappeler la méthode ancienne avant le phylloxéra).

### Les méthodes de vinification

Lorsque le raisin est pressé (4000 kg), cela donne 25,50 hl qui se partagent entre :

- 20,50 hl : la cuvée, avec un excellent équilibre acidité/alcool ;
- 5 hl : la taille, d'acidité plus faible.

Il y a un important travail sur la qualité du jus, et seul la cuvée est gardée.

Deux modes de vinification sont utilisés :

- cuve, de 120 hl, thermorégulée ;
- tonneau, pour tous les millésimés et les vins de réserve. Autrefois les tonneaux étaient fabriqués, aujourd'hui, ils sont rachetés en Bourgogne (fûts de chardonnay) car il n'y a pas de recherche de tannins, et l'oxydation est ménagée.

Les vins de réserve sont élevés en fûts puis mis en magnum. Le vieillissement se fait sur lies, et la 2ème fermentation se fait en bouteille, sous bouchon de liège.

Les vins restent tous trois mois en cave avant expédition.

### Spécial Cuvée

Ce vin a effectué une fermentation malolactique. Il est composé de 60% de pinot noir, 25% de chardonnay et 15% de pinot meunier. Les vins de réserve, conservés en magnum, sont incorporés à hauteur de 5 à 10% dans l'assemblage définitif.

Le vieillissement dure au minimum 3 ans. C'est un brut avec 7-8 grammes de sucre par litre. La maison veut que se vin reflète au mieux le style Bollinger. La base est 2000 et 2001 avec des vins de réserve de 1995 et 1997. Pour obtenir une bulle fine, il est nécessaire d'avoir une température basse, une bonne humidité. La durée de l'élevage apporte de la complexité.

La couleur est soutenue. Le nez est bien développé, avec des notes de fumé, de beurre. La bouche présente un bel équilibre et une belle vinosité.

### La Grande Année 1997

La Grande Année est un vin uniquement commercialisé dans les très grands millésimes. C'est un brut élevé 5 ans minimum. 1997 a été une année idéale car il a fait froid en début d'année. La floraison a été tardive. A suivi un été chaud et une vendange à la mi-septembre. Le moût titrait 10,2° et l'acidité était de 8,4g/l. L'assemblage est 65% pinot noir et 35% chardonnay. Le vin a fermenté en petits fûts. Il n'y a pas eu de malo. Cette bouteille a été dégorgée en mars 2005.

Le nez est encore un peu marqué par le bois, mais il est superbe de finesse et de complexité. Le vin a une belle attaque, il est vineux, rond et acide, avec une longueur incroyable.

### Bollinger RD 1995

RD, qui signifie Récemment Dégorgé, est à sa naissance une Grande Année, mais qui mûri en cave plus longtemps. C'est un extra brut ayant reposé au minimum 8 ans. Madame Bollinger l'a créé avec le millésime 1952. C'est une amatrice de grands vins qui ne supportait pas les cuvées de prestige. Ce vin est sorti en 1961 pour la première fois.

1995 a connu des gelées tardives et donc une floraison tardive. Le rendement a été de 11000 kg/ha avec des acidités basses (comme 1988). Pas de malo.

Le nez est d'une grande élégance : toast, fleur, rose... La bouche est tout aussi complexe. C'est une bouteille assurée d'une très longue garde.

#### Bollinger RD 1990

L'hiver a été normal, mais le printemps a connu de fortes gelées. La floraison a été très longue, quasiment 1 mois. La vendange s'est déroulée mi-septembre. La récolte a été très variable avec 6 à 12000 kg/ha. Le moût titrait 10,7° pour 8,3g/l d'acidité.

La couleur commence à être dorée. Nous avons ouvert les deux bouteilles, et malheureusement elles présentaient des odeurs de champignon, moins désagréables pour la deuxième que pour la première. Le vin était oxydé, sur sa réserve. En bouche, la matière est énorme et il y a une importante structure tannique.

#### Bollinger RD 1988

C'est une très belle année : hiver normal, pas de gelée, un peu de pluie au printemps. La fleur s'est faite fin mai début juin. Il y a eu un peu de coulure. Le rendement est de 9600 kg/ha et le degré alcoolique de 12,1° pour 5,6g/l d'acidité.

La jeunesse du vin est incroyable. On a l'impression qu'il y a une forte proportion de chardonnay, mais c'est bien le pinot noir qui est majoritaire. L'acidité est superbe et la fraîcheur en bouche incroyable. La trame aromatique est superbe.

#### Bollinger RD 1985

L'hiver a été très rude, avec des températures jusqu'à -25°C au mois de janvier. Le pinot noir a le plus souffert. L'assemblage ne comprend que 65% de pinot noir.

Le nez est moins net que le 1988. Pain grillé, réglisse, côté terreux. La bouche est bien équilibrée, sans trop d'acidité, avec une pointe d'amertume.

#### Bollinger RD 1981

Ce vin a séjourné au minimum 17 ans en cave. Pendant longtemps la maison s'est interrogée sur sa qualité, mais il a désormais atteint une belle élégance. Il présente beaucoup de matière et manque un peu de finesse. La bouche est agréable et complète.

#### Coteaux Champenois La Côte aux Enfants 1997

La Champagne dispose de 2 appellations : Champagne et Coteaux Champenois. Ce vin est issu d'une des meilleures parcelles, située au dessus d'Ï sur une langue de craie (versant sud est). Le rendement est d'environ 35 hl/ha. La production totale a été de 5000 bouteilles.

La couleur est cerise transparente, légèrement orangée. Le nez est très fin et élégant. La bouche est tout aussi élégante et suave. Malheureusement il est très court.

Magnum de vin de réserve monocru d'Aÿ Pinot Noir 1970

Le vin ne présente qu'un kilo de pression et ne peut donc pas avoir officiellement l'appellation Champagne.

Le nez est magnifique : cuir, fumé, pain grillé dans une complexité étonnante. La bouche est puissante et l'acidité est fraîche. Un beau témoignage !

David Rayer