

# Bollinger R.D. 2008

ボランジェ  
アール・ディー

## 大胆かつ華やかに

### 生産

**セパージュ:** ピノ・ノワール 71%、シャルドネ 29%  
18のクリュを使用: ピノ・ノワールはアイとヴェルズネイ産がメイン、シャルドネはル・メニル・シュール・オジェとクラマン産がメイン  
一番搾りのみを使用、100%樽発酵

ボランジェは良いブドウができたときのみ R.D. をリリースします。2008年は緻密さと華やかさが感じられるプレステージシャンパーニュです

**熟成:** 天然コルクで栓をした瓶内で、シャンパーニュ AOP の法規制で定められた熟成期間の4倍以上の贅沢な時間をかけて熟成。この長期に及ぶ熟成がブーケの複雑味を生み出します

**R.D. (Récemment Dégorgé):** レサマン・デゴルジェの略。デゴルジュマン後、約2~3ヶ月でリリースされます。この直前のデゴルジュマンにより、ワインに際立ったフレッシュ感をもたらします

**ドサージュ:** エクストラ・ブリュット、3g/L

熟成させたワインの絶妙なブーケと  
格別なフレッシュ感とのコントラスト

### テイस्टィング

**外観:** 煌めく金色

**香り:** ベルガモットのフレッシュな香りと共に、マジパンや煮込んだアプリコット、蜂蜜やパンなど、魅惑的なアロマも感じます

**味わい:** リッチできめ細かい泡。ミラベルやマンゴーメロン、柑橘の風味を感じ、生き生きとしつつも複雑さも兼ね備えたワイン。生のヘーゼルナッツの風味と塩味が長いフィニッシュへと続きます

### フード・ペアリング

ピエモンテ産のヘーゼルナッツを使用した料理が R.D.08 を引き立たせます。25ヶ月熟成させたグリユイエールチーズ

### 楽しみ方

ボランジェ R.D. 独自のスタイルとブーケが進化していく様子をご体感いただくために、12°Cでサーブすることをお勧めします。デゴルジュマンされた年に開けると複雑な果実味が楽しめます。また、リリース後数年さらに熟成させることでブーケの深みが増した、偉大なヴィンテージを感じるすることができます。

### 歴史

1960年代半ば、多くのシャンパーニュ・メゾンが斬新なデザインのボトルを開発する中、ボランジェは「ボランジェらしい味わい」に注力しました。1967年当時、熟成させたシャンパーニュを飲む習慣はありませんでしたが、マダム・ボランジェの大胆な発想と先見の明により、1952年ヴィンテージを出荷直前でデゴルジュマンを行い、エクストラ・ブリュットとしてリリースしました。これによりマダム・ボランジェは、ボランジェの威信はワインからくるものであってパッケージではない、という彼女のビジョンを確固たるものとし、全く新しい独自のテイस्टィング・エクスペリエンスを生み出しました。

そしてブドウの自然な酸味に由来するフレッシュ感、エクストラ・ブリュットのドサージュ、そして優れたヴィンテージによる複雑なブーケとのコントラストをもたらしました。まさに革新的な瞬間で、ボランジェスタイルとして語られることのみならず、シャンパーニュのカテゴリーとしても確立しました。

このヴィンテージ・シャンパーニュは「ボランジェ R.D.」として世に知れ渡り、ラベルにはシャンパーニュ史上初のデゴルジュマンされた日付が明記されました。

