

2007 Bollinger Champagne La Grande Année Champagne Bollinger



Bollinger Champagne - en legende i luksus og kvalitet

Champagne Bollinger er et af de mest respekterede vartegn for kvalitet og luksus, og husets track-record for konstant topkvalitet er uden sidestykke. Huset blev grundlagt i 1829 af familierne de Villermont, Renaudin og Bollinger og i 1941 overtog enken Lily Bollinger ansvaret for driften efter hendes mands død. Lily stod bag Bollingers pionerarbejde indenfor kvalitet og gik bl.a. fra starten målbevidst efter at opkøbe de bedste vinmarker. Hun stod også bag den revolutionerende prestige cuvée R.D. (Recently disgorged) skabt i 1967 og ledte Bollinger til sin plads i toppen af Champagnes kvalitetshierarki. Den dag i dag, er hun stadig en respekteret legende i Champagne og hendes ånd lever stadig videre i Bollingers stræben efter stadig højere topkvalitet til kompromisløse livsnydere som Madame selv, der især huskes for dette citat: "Jeg drikker Champagne Bollinger, når jeg er lykkelig. Og jeg drikker den også, når jeg er ked af det. Nogle gange drikker jeg den, når jeg er alene; og når jeg er sammen med andre, betragter jeg den som helt nødvendig. Jeg nipper til den, når jeg ikke er sulten, og drikker den, når jeg er. Ellers rører jeg den aldrig - undtagen når jeg er tørstig." **Pinot Noir fra egne 1. Cru og Grand Cru marker, fadlagring og ekstra lang flaskelagring** Andelen af druer fra Bollingers egne 170 hektar vinmarker (alle certificeret bæredygtigt vinbrug), hvoraf hele 85% er 1. Cru og Grand Cru, er ekstremt højt i vinene. Bollingers "standard-champagne", Special Cuvée, indeholder for eksempel 80 % druer fra Grand Cru og 1. Cru-marker! Vinen til Bollingers champagner lagres først på egetræsfade inden 2. gæring på flaske, efter hvilken champagnerne lagres 2-3 gange længere på gærresterne end lovens minimumskrav. Alt dette giver ekstra kompleksitet og gør vinene ekstremt lagringsdygtige. **"La Réserve" Fadlagring og 750.000 magnumflasker med korkpropper** Ud af den færdige champagne, sættes en andel hvert år til side og lagres på magnumflasker med korkprop (i stedet for kapsel), som sikrer den bedste mulige udvikling. Dette gør, at der i de enorme kældre under hovedsædet i Aÿ, ligger over 750.000 magnumflasker - 'La Réserve' som Bollinger kalder dem. Champagnen fra disse magnumflasker indgår i alle Bollingers endelige champagner og er en af hemmelighederne bag Bollingers unikke dybde og kraft. **Special Cuvée, La Grande Année, R.D. og Vieilles Vignes Françaises - imponerende Champagne på alle niveauer :**

Special Cuvée

Bollingers visitkort med en stor del vin fra 'La Réserve' - udråbt af flere som bedste non-vintage (blend af flere årgange) Champagne nogensinde.

Champagne Bollinger Grande Année

Bollinger fremstiller kun Champagne Grande Année i de helt exceptionelle år. Vinens første gæring foregår på egetræsfade og den efterfølgende flaskelagring foregår på flaske med korkprop. Den store andel Pinot Noir giver vinen kolossal kraft og fylde, og druernes fornemme oprindelse forklarer den fantastiske kompleksitet og det suveræne lagringspotentiale. Dette er prestigechampagnen.