



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

CHAMPAGNE
BOLLINGER

CHAMPAGNE BOLLINGER

Frankreich · Champagne



» **Life** can be
perfect. «

1

Rosé brut AC

- Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- Die Basisweine werden teilweise im Eichenfass und teilweise im Edelstahltank gekeltert
- 8–10°
- 75 cl
- 12% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 153 0055

Struktur ausdrucksstark, vielschichtig
Aromatik rote Johannisbeeren, Kirschen, Walderdbeeren
Passt zu Hummer, asiatische Küche, Langusten

2

Special Cuvée brut AC

- Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- Die Basisweine werden teilweise im Eichenfass und teilweise im Edelstahltank gekeltert
- 8–10°
- 75 cl
- 12% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 153 0025

Struktur fein, samtig
Aromatik Steinobst, blumig, Hefe, Brioche
Passt zu Apéro, Süßwasserfisch, Sushi, Geflügel

3

La Grande Année 2014 AC

- Pinot Noir, Chardonnay
- Die erste Gärung findet in Eichenfässern statt, was heutzutage eine Rarität in der Champagne darstellt
- 8–10°
- 75 cl
- 12% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 153 0056

Struktur dicht, cremig
Aromatik Pfirsich, Mirabellen, Orangenschalen
Passt zu Räucherschinken, Jakobsmuscheln, Tatar, Poularde

4

R.D. 2007 AC

- Pinot Noir, Chardonnay
- Die erste Gärung findet in Eichenfässern statt, was heutzutage eine Rarität in der Champagne darstellt
- 10–12°
- 75 cl
- 12% vol
- Karton à 3 Flaschen
- 153 0031

Struktur vollmundig, harmonisch
Aromatik Kompott, Dörrfrüchte, Mirabellen, Orangenkonfitüre
Passt zu Meeresfrüchte, Jakobsmuscheln, Gruyère, Comte

5

La Grande Année Rosé 2014 AC

- Pinot Noir, Chardonnay
- Die erste Gärung findet in Eichenfässern statt, was heutzutage eine Rarität in der Champagne darstellt
- 10–12°
- 75 cl
- 12% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 153 0030

Struktur intensiv, würzig
Aromatik Johannisbeeren, getrocknete Feigen, Menthol, getrocknete Blumen
Passt zu Ente, Rehrücken, Crumble, Beeren

CHAMPAGNE BOLLINGER

Frankreich · Champagne

 GESCHICHTE

1829

Gründung Die Anwesenheit der Familie Bollinger auf dem Terroir der Champagne lässt sich über die Linie de Villermont bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Zu ihrem Besitz gehörten damals schon die Rebberge von Aÿ und Cuis. Deshalb lag es nahe, dass Jacques Bollinger und Athanase de Villermont ihren Betrieb 1829 in Aÿ gründeten. Um die Qualität des Traubengutes kontrollieren zu können, hat Bollinger sein Weingut im Laufe der Generationen um hervorragende Rebparzellen erweitert. Nach dem frühen Tod von Jacques Bollinger 1941 setzte seine Frau «Lily» sein Lebenswerk fort. Mehr als 30 Jahre lang führte sie Bollinger mit kluger Hand und wurde so für das Haus aber auch für die ganze Region zu einer Symbolfigur.

Inhaber Familie Bollinger

Winzer Denis Bunner

SOCIAL MEDIA

champagne-bollinger.com

 @Bollinger

 champagne_bollinger

 TERROIR

174 ha

Die 174 Hektaren des Hauses, welche auf einer Höhe zwischen 100 und 300 MüM liegen, verteilen sich auf sieben Appellationen: Aÿ, Avenay, Tauxières, Louvois und Verzenay sind mit Pinot Noir, Cuis mit Chardonnay, sowie Champvoisy mit Pinot Meunier bepflanzt. Der Pinot Noir macht 60% der Weinberge des Hauses aus, was genau dem Anteil dieser anspruchsvollen Rebsorte in der Assemblage Special Cuvée entspricht. Da Champagne Bollinger Crus in praktisch allen Appellationen besitzt, profitieren sie so von diversen mineralhaltigen Kreide-Kalksteinböden: Die Rebflächen der Côte des Blancs, der Côte de Sézanne, der Montagne de Reims und in Vitry-le-François liegen auf Kreideböden. Wobei in der Vallée de la Marne und in den kleinen Höhenzügen der Umgebung von Reims mehrheitlich Mergel-, Ton- und Sandböden und in der Côte des Bar vor allem Mergelböden vorherrschen.

 HIGHLIGHTS

Grand Cru

Die Rebberge von Champagne Bollinger bestehen zu 85% aus Crus, von denen 12 als Grand Cru und 41 als Premier Cru eingestuft sind. Hier dominiert der Pinot Noir, eine anspruchsvolle Rebsorte mit intensivem Charakter, der das Rückgrat des Bollinger-Stils bildet.

Die Kontinuität des Stils wird durch eine aussergewöhnliche Reserve von über 700'000 Magnums gewährleistet, was Bollinger zum einzigen Champagnerhaus mit einer so breiten und präzisen Palette von Aromen für seine Assemblagen macht: Dank einem Lager von 3'500 kleinen, gealterten Fässern, können die besten Crus in Holz gekeltert werden, was zur hohen Qualität der Vinifikation beiträgt. Überdies lässt Bollinger die Weine doppelt so lange reifen wie es die Appellation vorschreibt. Denn ein grosser Wein benötigt Zeit, um seinen vollen Charakter entfalten zu können.