



ARVID NORDQUIST



Frankrike

BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE

PRODUCENT:	Bollinger	SMAKTYP:	Friska & fruktiga	ART.NR.:	31419
DRUVA:	Pinot Noir, Chardonnay	ÅR:	2008	PRIS EXKL. MOMS:	1151:-
LAND:	Frankrike	ALKOHOLHALT:	12%	FL/KRT:	6
DISTRIKT:	Champagne District	VOLYM:	750 ml		



Bollinger La Grande Année har en kraftfull, Pinot Noirpräglad doft med inslag av mogna jordgubbar, brödighet och viss mognad. Mycket fyllig, torr, matorienterad smak med kraft, ren, fin syra och lång eftersmak.

Druvblandningen består av 65% Pinot Noir och 35% Chardonnay. Endast gamla ekfat används (fem år eller äldre) för att garantera att inga tanniner eller ekdofter påverkar vinet. Denna metod ökar både den aromatiska komplexiteten och åldringskapaciteten för vinet.

Bollinger La Grande Année finns även som:

40911, Bollinger La Grande Année magnum, 1500ml, 1695 kr

Fruktsyra **4** Sötma **1** Fyllighet **4**

Passar till

Ost, Fisk, Lamm, Fågel, Skaldjur

Om Bollinger

Bollinger har en kraftfull, komplex och mogen stil som beror på ett flertal orsaker. Den första är att alla champagner är alltid dominerade av Pinot Noir, och för att få de bästa druvorna äger Bollinger 165 hektar vingårdar med bästa grand cru- och premier cru-lägen. Huset kan ta 60 % av sitt behov från egna vingårdar. I sin ägo har de även de enda två pre-phylloxera-vingårdarna i Champagne: Clos Saint-Jacques och Chaudes Terres, som endast består av oypade vinstockar. Från dessa unika vingårdar kommer det prestigefylla vinet Vieilles Vignes Françaises, som endast görs i mycket små och unika upplagor.

Vinets första jäsnings sker alltid på små gamla ekfat som är 4-50 år gamla, vid framställning av årgångschampagnerna används endast ekfat. Dessa fat är så viktiga för huset att de har Champagnes enda tunnbindare. Ekfatsjäsningsen är viktig då den skapar en efterfrågad mikrooxidation och är en bidragande orsak till Bollingers kraftfulla, komplexa och mogna stil, en metod som är mycket tids- och kostnadskrävande, men helt nödvändigt för stilen.

Vid tillverkningen används ofta en stor andel reservevin som är upp till 15 år gamla, bland annat i den unika blenden för husets non-vintage champagner, Bollinger Special Cuvée och Bollinger Rosé. Här används en blandning av olika basviner. I sin källare, som är över fem kilometer lång, har Bollinger ett lager på drygt 700 000 magnumflaskor, något de är ensamma om. Dessa lagras årgång för årgång, vingårdsläge för vingårdsläge samt druva för druva. Det ger Bollinger tillgång till ett mycket stort antal smakprofiler som de kan använda när de skapar sin huschampagne.

Till sist så lagras vinerna mycket lång tid på sin jästfällning, mellan tre och nio år beroende på om champagnen är årgångsbetecknad eller inte. Det är bland annat denna långa lagring som ger bubblorna den mjuka, krämiga texturen och vinet den fylliga, komplexa och kraftfulla unika stilen. Alla årgångsviner försluts med naturkork under andra jäsningsen vilket även innebär att både degorgeringen – då man tar bort jästsedimenten – och proceduren när man efter avslutad lagring skakar ner jästfällningen mot korken (remuage) sker för hand.

För Bollinger, som är extremt beroende av kvaliteten på druvorna som naturen ger, är det självklart att arbeta på ett hållbart sätt. Bollinger är det första champagnehuset som uppfyllt kriterierna för de två ekologiska certifieringarna *High Environmental Value* och *Sustainable Viticulture in Champagne*.

[Besök Bollingers hemsida](#)