



ARVID NORDQUIST



Frankrike

BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE

PRODUCENT: **Bollinger**
DRUVA: Pinot Noir, Chardonnay
LAND: Frankrike
DISTRIKT: Champagne District

SMAKTYP: Friska & fruktiga
ÅR: 2008
ALKOHOLHALT: 12%
VOLYM: 750 ml

SORTIMENT: Ordinarie
ART.NR.: 7579
PRIS: 1299,-



Det här är husets prestigechampagne och en tolkning av ett exceptionellt år. Bollinger La Grande Année är vinet som bara framställs vid en perfekt skörd. Druvblandningen är 70 % Pinot Noir och 30 % Chardonnay. 95 % av druvorna kommer från Grands crus och 5 % kommer från Premiers crus. 13 crulägen används, framförallt Ay, Verzenay för Pinot Noir och Avize, Chouilly och Mesnil-sur-Oger för Chardonnay. Första jäsningen sker på gamla små ekfat som är mellan 5 till 40 år gamla. Detta för att öka komplexiteten och lagringskapaciteten, men samtidigt inte låta tanniner och ekfatskaraktär påverka vinet.

Vinet försluts med naturkork vid andra jäsningen och får vila i minst sex år på sin jästfällning, mer än dubbelt så långt som appellationsreglerna kräver. Allt hantering är enligt gamla metoder inklusive remuage och degorgering som sker för hand. Metoderna är ovanliga i Champagne då de är kostnads- och tidskrävande men för Bollinger finns det inga genvägar till deras unika stil och kvalitet. Madame Lilys vakande ande svävar lite extra över detta vin.

Bollinger La Grande Année har en gyllengul färg och stor, komplex doft av mogna röda höstäpplen, rostat bröd, hasselnötter, mineral och kanderat citrusskal. Den är kraftfull, nyanserad och koncentrerad i smaken med toner av röda höstäpplen, brioche, mineral och en mild, mycket subtil ton av vaniljstång. Aptitretande krispig syra och krämig mousse med en mycket lång eftersmak. Låg dosage på 6 g/l. Vinet lämpar sig för en svalare serveringstemperatur på 8-10 grader.

Fruktsyra



Sötma



Fyllighet



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 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 prestigefyllda 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. Ekfatsjäsningen 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](#)