



ARVID NORDQUIST



Frankrike

BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE ROSÉ

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

SMAKTYP: Friska & fruktiga
ÅR: 2007
ALKOHOLHALT: 12%
VOLYM: 750 ml

SORTIMENT: Beställningsvara **BS**
ART.NR: 77078
PRIS: 1399,-



En subtil blandning av ett dyrbart vin och en unik vingård, så beskriver huset själva Bollinger La Grande Année Rosé. Det här vinet är Madame Bollingers ultimata gåva, resultatet av unika förutsättningar: en stor champagne och ett av de bästa stilla röda vinerna från champagne, båda med samma årgång. Det var uteslutet att Madame Bollinger skulle producera en rosé som inte kunde leva upp till kraften, fylligheten och strukturen som är Bollingers husstil. Med utgångspunkt från det skapades Bollinger La Grande Année Rosé med en druvblend på 72 % Pinot Noir och 28 % Chardonnay. 95 % av druvorna kommer från Grands crus och 5% kommer från Premiers crus. 13 crulägen används, framförallt Aÿ, Verzenay för Pinot Noir och Avize, Chouilly och Mesnil-sur-Oger för Chardonnay.

Den första jäsningen sker på gamla små ekfat för att maximera komplexitet och lagringspotential. Innan andra jäsningen tillsätts 5 % högklassig Pinot Noir från Bollingers berömda vingård Côte aux Enfants. Vinet försluts sedan med naturkork och den andra jäsningen ligger minst sex år på sin jästfällning. Remuage och degorgering sker för hand och dosagen ligger på 7 g/l.

Bollinger La Grande Année Rosé har en elegant laxrosa färg. Den har en stor och komplex doft av nybakat bröd, mineral, röda höstäpplen, körsbär, rostade hasselnötter och en nyans av choklad. Torr, koncentrerad och nyanserad smak med toner av röda höstäpplen, blodgrapefrukt, mineral och en mild, mycket subtil ton av choklad. Aptitretande krispig syra och krämig mousse med en mycket lång eftersmak.

Fruktsyra



Sötma



Fyllighet



Passar till

Nöt, Fågel

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 ågo har de även de enda två pre-phyloxera-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 jäsning 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](#)