



ARVID NORDQUIST



Frankrike

## BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT

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

ALKOHOLHALT: 12%  
VOLYM: 750 ml

SORTIMENT: Ordinarie  
ART.NR.: 7418  
PRIS: 489,-



**Special Cuvée** är husets största och viktigaste produkt. En champagne som varje år ska leverera den höga standard som förväntas av champagneälskare världen över. Druvorna är hårt selekterade och kommer till 85 % från Grand Cru och Premiere Cru lägen. Man använder 60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay och 15 % Pinot Meunier.

Första jäsningsen sker på ståltank och små gamla ekfat som är fem år eller äldre för att inte tanniner och dofter ska påverka vinet. För att säkra kvalitet och kontinuitet av husstilen tillsätts ca 55 % vin från tidigare skördeår, varav 10% av "reservevin" som lagrats på magnum upp till 15 år. Detta är unikt för Bollinger! Den andra jäsningsen sker på flaska och därefter lagras vinet på sin jästfällning under tre till fyra år, mer än dubbelt så lång tid som appellationen kräver. Dosagen är låg och ligger mellan 7-9 g/l. Serveringstemperatur bör vara 10-12 grader.

När vinmakarteamet samlas för att blanda Special Cuvée har de ett digert arbete framför sig. Alla olika lägen har viniferats var för sig och grunden består av 434 olika viner som ska bedömas. Successivt blandar man sedan de bästa vinerna till den slutgiltiga produkten. Det här vinet är så populärt i Sverige att vi dricker mest Bollinger per invånare i världen!

Bollinger Special Cuvée Brut har en stor mogen doft med karaktär av bakat bröd, choklad och mogna höstäpplen. Torr och mycket smakrik med inslag av rostat bröd och lång fin eftersmak.

Fruktsyra **4** Sötma **1** Fyllighet **3**

### Passar till

Aperitif, Ost, Fisk, 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 druvarna 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 prestigefyllda vinet Vieilles Vignes Françaises, som endast görs i mycket små och unika upplagor.

Vinets första jäsningsen 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 tunnbinder. 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](#)