



ARVID NORDQUIST

CHAMPAGNE

BOLLINGER

Sedan starten 1829 har familjen Bollinger skapat champagner byggt på tradition och hantverk. De är ett av få champagnehus som fortfarande är 100% familjeägt. Bollinger är kända för sin speciella stil och kvalitet står alltid i fokus. Pinot noir är husets signum och den första jäsningen av vinet sker helt eller delvis på små, gamla ekfat vilket ger den brödiga stilen.

Just faten är en stor del av Bollingers DNA, huset har tillgång till närmare 4 000 fat som hanteras av Bollingers egna tunnbindare. Champagnerna innehåller alltid stor andel reserveviner vilket ger kvalitet, komplexitet och mognad. I sin källare, som är över en halv mil lång, har Bollinger ett lager på över 800 000 reserveviner i magnumflaskor, något de är ensamma om. Dessa lagras årgång för årgång, vingårdsläge för vingårdsläge och druva för druva. Den andra jäsningen sker på flaska och den långa lagringstiden på jästfällning gör att champagnerna utvecklar mjuka bubblor med krämig textur. Riddling och disgorgement sker för hand på alla årgångschampagner, Bollinger har aldrig övergett denna traditionella hantverksmetod, vilket hjälper till att utveckla aromer av stor finess. Allt detta resulterar i framgångsreceptet för den kraftfulla och brödiga champagnen.

Det ståtliga Bollinger huset ligger i Grand Cru byn Ay. Totalt äger huset över 178 hektar mark vilket täcker ca 60% av deras behov, resterande druvor köper de in från odlare som de jobbat med i många år, allt för att säkra kvalitén. Bollinger må ha ett stort namn men är en liten odlare i det stora hela. Bollinger står för endast 1% av den totala champagneproduktionen.

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.

[Till Systembolaget](#)