



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

CHAMPAGNE
BOLLINGER

CHAMPAGNE BOLLINGER

France · Champagne



» **Life** can be perfect. «

1

Rosé brut AC

- Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- La vinification des vins de base seffectue en partie en cuve et en partie en fût de chêne
- 8–10°
- 75 cl
- 12% vol
- carton à 6 bouteilles
- 153 0055

Structure complexe, expressif
Arômes groseille rouge, cerise, baies sauvages
Idéal avec le homard, la cuisine asiatique, la langouste

2

Special Cuvée brut AC

- Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- La première fermentation des vins seffectue en cuve ou en fût de chêne
- 8–10°
- 75 cl
- 12% vol
- carton à 6 bouteilles
- 153 0025

Structure fine, veloutée
Arômes fruits à noyau, fleuri, levure, brioche
Idéal avec l'apéritif, les poissons d'eau douce, les sushis

3

La Grande Année 2007 AC

- Pinot Noir, Chardonnay
- La première fermentation est pratiquée en fûts de chêne, ce qui est aujourd'hui très rare en Champagne
- 8–10°
- 75 cl
- 12% vol
- carton à 6 bouteilles
- 153 0056

Structure dense, crémeuse
Arômes pêche, mirabelle, écorce d'orange
Idéal avec le jambon fumé, les coquilles St-Jacques, le tartare, la poularde

4

R.D. 2004 AC

- Pinot Noir, Chardonnay
- La première fermentation est pratiquée en fûts de chêne, ce qui est aujourd'hui très rare en Champagne
- 10–12°
- 75 cl
- 12% vol
- carton à 6 bouteilles
- 153 0031

Structure corsée, harmonieuse
Arômes compote, fruits noirs, mirabelle, orange confite
Idéal avec les fruits de mer, les coquilles St-Jacques, le Gruyère, le Comté

5

La Grande Année Rosé 2007 AC

- Pinot Noir, Chardonnay
- La première fermentation est pratiquée en fûts de chêne, ce qui est aujourd'hui très rare en Champagne
- 10–12°
- 75 cl
- 12% vol
- carton à 6 bouteilles
- 153 0030

Structure intense, épicé
Arômes groseille, figue séchée, menthe, fleurs séchées
Idéal avec le canard, la selle de chevreuil, le crumble, les baies

CHAMPAGNE BOLLINGER

France · Champagne

HISTOIRE 1829


Fondation La création de la Maison Bollinger remonte à 1829. Athanase de Villermont, de famille noble, qui possède les vignobles d'Aÿ et de Cuis, s'associe avec Joseph Bollinger et Paul Renaudin et créent la société Renaudin-Bollinger. En 1837, les familles Bollinger et de Villermont se lient par mariage, attestant ainsi de leur présence en Champagne depuis le XVII^{ème} siècle. Afin de pouvoir contrôler la qualité des raisins, Bollinger agrandit son domaine viticole au fil des générations avec l'acquisition de parcelles exceptionnelles. Après la mort prématurée de son époux en 1941, «Lily» Bollinger poursuit l'œuvre de sa vie. Pendant plus de 30 ans, elle dirige Bollinger de main de maître et devient ainsi une figure emblématique pour la Maison, mais aussi pour toute la région.


Propriétaire Famille Bollinger

Viticulteur Gilles Descôtes

SOCIAL MEDIA

champagne-bollinger.com

 @Bollinger

 champagne_bollinger

TERROIR 174 ha

Les 174 hectares que possède la Maison, situés entre 100 et 300 mètres d'altitude, sont répartis en sept appellations : Aÿ, Avenay, Tauxières, Louvois et Verzenay, plantés en Pinot Noir, Cuis en Chardonnay et Champvoisy en Pinot Meunier. Le Pinot Noir représente 60% du vignoble maison : l'exacte proportion accordée à ce cépage exigeant dans l'assemblage de Special Cuvée. Présents dans la quasi-totalité des appellations, ses crus bénéficient de sols d'une grande richesse minérale. Les vignobles de la Côte des Blancs, de la Côte de Sézanne, de la Montagne de Reims et de Vitry-le-François sont plantés sur des sols calcaires. Dans la Vallée de la Marne et dans les petites collines qui entourent la ville de Reims, ce sont des sols marneux, argileux et sablonneux qui sont majoritairement présents, tandis que sur la Côte des Bar, on retrouve essentiellement des sols marneux.

HIGHLIGHTS Grand Cru

Le vignoble de la Maison Bollinger est composé à 85% de Grands et Premiers crus, soit 12 Grands crus et 41 Premiers crus. Ici domine le Pinot Noir, cépage exigeant au caractère intense qui constitue l'épine dorsale du style Bollinger. Style garanti par une réserve exceptionnelle de plus de 700'000 magnums, faisant de Bollinger la seule maison de champagne à proposer une gamme d'arômes aussi large et précise pour ses assemblages : les crus reposent en effet dans 3'500 petits fûts vieillis dans les meilleurs bois, ce qui contribue à une vinification de haute qualité. Par ailleurs, Bollinger laisse mûrir ses vins deux fois plus longtemps que l'exige l'appellation. Car pour la Maison, un grand vin a besoin de temps pour développer son caractère.