

Champagne Bollinger

Seit 180 Jahren ist die Marke Bollinger eng verbunden mit der Geschichte dieser Familie, deren Mitglieder sich – aus verschiedenen Regionen stammend – in der Region von Aÿ niedergelassen hatten, um mit größter Geduld und Passion eines der anerkanntesten Champagnerhäuser zu gründen. Im Gegensatz zu den meisten Champagnerhäusern ist Champagne Bollinger familiengeführt und unabhängig geblieben. Dank des ungebrochenen Willens zur Qualität und der behutsamen, permanenten Weiterentwicklung ist Champagne Bollinger heute weltweit eine der bedeutendsten Marken und eine feste Größe in der Champagnerwelt.

Bollinger zeichnet sich durch seinen unverwechselbaren und bei Weinfachleuten anerkannten Stil aus, der nur aufgrund eines Expertentums entsteht, das als Tradition über Generationen hinweg weitergereicht wurde.

Der «Style Bollinger» steht auf sicherem Fundament, das auf den fünf folgenden Säulen beruht:

Die eigenen Weinberge:

Sie erstrecken sich über 164ha, 85% davon sind Grands und Premiers Crus.

Der Pinot Noir:

Seit jeher ist er das Herz des Grand Cru d'Aÿ, das Maison Bollinger baute seine Legitimität auf den Ruhm dieser Rebsorte.

Die Reserveweine in Magnum-Flaschen:

Der wichtigste Bestandteil der Assemblage und der Kontinuität der Stils der Special Cuvée, Standard des Champagne Bollinger.

Die Holzfässer:

Mehr als 3.000 gebrauchte Holzfässer, die eine Mikrooxidation der Weine ermöglichen: das Geheimnis ihres großen Reifungspotenzials.

Die Zeit:

Die Reifungszeit im Keller aller unserer Weine ist zwei bis drei Mal länger als die gesetzlichen Vorgaben der Appellation.

Im Jahre 1992 – 160 Jahre nach der Gründung von Bollinger – wurde die Charta zu Qualität und Ethik veröffentlicht. Sie verspricht der weltweiten Kundschaft, die bisherigen Qualitäts- und Sicherheitsstandards sowohl aufrecht zu erhalten wie auch weiterzuentwickeln.

Geschichte

1829 wurde das Haus Bollinger von Jacques Bollinger zusammen mit Athanase de Villermont in Aÿ gegründet. Sehr schnell erlangte das Haus einen guten Ruf auf dem internationalen Markt. Bollinger wird heute immer noch von den Familienmitgliedern geführt und ist damit eines der ganz wenigen bedeutenden Champagnerhäuser, die sich in Privatbesitz befinden. Seit 1992 hat sich die einzigartige Qualitätsphilosophie in einer eigenen Charta der Ethik und Qualität manifestiert. Diese Charta bestimmt die Methoden und hohen Prinzipien von Bollinger. Bollinger verfügt über 151 Hektar eigene Weinberge, die sich vorwiegend in Grands- und Premiers-Crus-Lagen befinden. Die Trauben decken 70 Prozent des Bedarfs und verleihen den Weinen ihre Gleichmäßigkeit und Qualität. Die verbleibenden 30 Prozent werden von Grands-Crus- und Premiers-Crus-Weinbauern dazugekauft.

Bollinger verwendet nur Moste der ersten Pressung, der Saft der zweiten Pressung wird verkauft. Die erste Gärung der Weine, die für die Assemblage der Special Cuvée bestimmt ist, findet in Gärtanks oder Eichenholzfässern statt. In außergewöhnlichen guten Jahren fermentiert das Haus Bollinger einen großen Teil seiner Weine in kleinen Eichenholzfässern und zwar Parzelle für Parzelle, Cru für Cru, Rebsorte für Rebsorte. Dabei werden nur alte Fässer benutzt, um sicherzustellen, dass weder Tannin noch Eichenaromen die Weine beeinflussen. Der Stil von Bollinger ist geprägt vom Pinot Noir, der aus den prestigereichen Böden von Aÿ, Bouzet und Verzenay hervorgeht. Seine Typizität verleiht dem Wein Komplexität, Weinigkeit und Vollmundigkeit.

Die Grande Année und damit auch der R.D. sind zu 100 Prozent, die Special Cuvée zu 80 Prozent aus Grands Crus und Premiers Crus vinifiziert.

Die „Reserve“-Weine werden in Magnum-Flaschen, die mit einem Korken verschlossen sind, getrennt nach Lage, Traubensorte und Jahrgang aufbewahrt. Dieses Verfahren ist einzigartig in der Champagne und es versetzt Bollinger in die Lage, seine Reserveweine über einen langen Zeitraum zu erhalten, ohne dass sie ihre Frische und ihren Charakter verlieren. Auf diese Weise verfügt Bollinger über eine echte „Weinbibliothek“ und ist somit in der Lage, mit großer Präzision und Erfahrung aus den Reserven diejenigen auszuwählen, die am besten den konstanten Charakter der Assemblage Special Cuvée gewährleisten.

Die Weine reifen vor dem Degorgieren im Keller: die Special Cuvée mindestens drei Jahre; der Grande Année mindestens fünf Jahre und der R.D. mindestens acht Jahre.

Dieser Reifeprozess ist wesentlich länger als die Mindestanforderung der Appellation Champagne. Dadurch wird den Weinen die nötige Zeit gewährt, um ihre Ausgewogenheit zu erreichen und alle Aromen zu entfalten.

Die Grande Année reift im Keller unter Korkverschluss. Diese Form des Verschlusses mit einem Korken, eine in der Champagne wenig angewendete Methode, ermöglicht es den Weinen sich weiter zu entwickeln, ohne einer zu starken Oxidation ausgesetzt zu sein. Diese Technik garantiert Frische und ermöglicht es, die Aromen und Reinheit des Buketts zu bewahren.

Weinberg

Die Weinberge von Champagne Bollinger liegen zu 80% in Grand- und Premier Cru-Lagen. Das ist überaus hoher Anteil an erstklassigen Lagen, insgesamt 160 ha Reben sind im Besitz des Hauses, sie bilden die solide Grundlage für die konstante Spitzenqualität der Produkte des Hauses. Die Winzergemeinden, aus denen das Traubengut des Hauses stammt, liegen in den Bereichen Montagne de Reims und Côte des Blancs. Die Böden in beiden Bereichen sind stark von Kalk geprägt, aber während die Lagen der Montagne de Reims nord-östlich, westlich, süd-östlich oder süd-westlich ausgerichtet sind, ist die Côte des Blancs mit Ausrichtung der Parzellen hauptsächlich in Ost oder Süd-Ost ähnlich der Côte d'Or im Burgund. Das ist auch der entscheidende Faktor für die Auswahl der Rebsorten, die dort im Anbau stehen.

In Aÿ, Bouzy, Louvois, Mareuil-sur- Aÿ, Verzy und Verzenay, die alle zum Bereich Montagne de Reims gehören, befinden sich die Lagen für den Pinot Noir. Le Mesnil s/Oger, Chouilly, Cramant, Oger und Cuis im Bereich Côte des Blancs liefern den Chardonnay.

Ethik-Charta

1. Alle Weine von Bollinger werden im Stammhaus selber vinifiziert und ausgebaut.

Bollinger bleibt eines der letzten Champagner-Häuser, das die Produktion zu 100% kontrolliert. Der Erwerb von "vins sur lattes" ist völlig ausgeschlossen.

2. Der Rebbesitz von Bollinger ist ein Garant für die Kontinuität des Stils.

Die Rebfläche von Bollinger umfasst 164 Hektar, was 2/3 des Traubenbedarfs abdeckt. Im Durchschnitt verfügen die Handelshäuser der Champagne lediglich über 11% ihres Bedarfes. Das letzte Drittel wird direkt bei Winzern eingekauft, mit denen Bollinger eine langjährige Partnerschaft pflegt. Der Rebbau bei Bollinger erfolgt nach den Regeln der integrierten Produktion. Das Traubengut wird zusätzlich selektiv ausgewählt. Die Nachvollziehbarkeit in Bezug auf die Herkunft des Traubengutes ist von höchster Priorität.

3. Bollinger bevorzugt Trauben aus Grand Cru- und Premier Cru-Lagen.

Die Champagne zählt 326 Crus, wovon 17 als Grand Cru- und 41 als Premier Cru-Lagen klassifiziert sind. Das Traubengut der eigenen Rebberge sowie jenes der Partner stammt aus ca. 30 verschiedenen Crus aus dem Departement Marne, wovon 12 Grand Cru- und 16 Premier Cru-Lagen sind. Grand- und Premier Cru-Lagen bilden wie folgt die Basis für die Assemblage: - Mindestens 80% für die Special Cuvée - 100% für Grande Année und R.D.

4. Die Rebsorte Pinot Noir ist die Grundlage für die Champagner von Bollinger.

Der Pinot Noir verleiht dem Wein Charakter, Komplexität und Nachhaltigkeit. Die Assemblage setzt sich in der Regel so zusammen: Special Cuvée: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier, La Grande Année und R.D.: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

5. Bollinger verwendet nur den Saft aus der "Cuvée".

Bollinger verkauft den Saft der zweiten Pressung.

6. Bei Bollinger findet der Ausbau in Eichenfässern statt.

Die Verwendung von Eichenfässern wird in der Champagne immer seltener praktiziert. Der Ausbau der Basisweine für Grande Année und R.D. sowie die zukünftigen "vins de réserve" erfolgt ausschließlich im Fass. Die Basisweine für die Special Cuvée werden teilweise im Eichenfass und teilweise im Edeltank vinifiziert.

7. Bollinger lässt seine "vins de réserve" in Magnumflaschen reifen.

Bollinger legt höchsten Wert auf die Special Cuvée. Nach jeder Weinlese wählt Bollinger die den Jahrgang am besten charakterisierenden Weine Cru für Cru aus und lagert sie für fünf bis zwölf Jahre in Magnumflaschen. Um die Qualität und die Frische der "vins de réserve" über die Jahre hinweg zu garantieren, wird eine leichte Flaschengärung zugelassen. Diese Methode ist einzigartig in der Champagne. Die Assemblage des Special Cuvée besteht aus dem aktuellen Jahrgang, einem Anteil des vorherigen Jahrgangs sowie aus 5 - 10% "vins de réserve".

8. Bollinger lässt seine Champagner viel länger reifen.

Ein großer Champagner braucht Zeit, um seine Persönlichkeit, seine Komplexität und seine aromatische Vielfalt zu entwickeln: 3 Jahre für die Special Cuvée, mindestens 5 Jahre für die Grande Année und 8 Jahre oder mehr für den R.D. (Récemment Dégorgé): eine Exklusivität von Bollinger.

9. Bollinger hält die Tradition aufrecht, den Naturkorken als Flaschenverschluss während der zweiten Gärung für Grande Année, R.D. und die "vins de réserve" zu verwenden.

Der Naturkorken erlaubt einen dosierten Sauerstoffaustausch, der für die Aromabildung von großer Bedeutung ist. Die natürlichen Eigenschaften und Vorzüge des Naturkorkens kommen nach 3 - 4 Jahren der Flaschenlagerung voll zur Geltung. Der Gebrauch von Naturkorken als Flaschenverschluss während der zweiten Gärung ist in der Champagne eine Seltenheit geworden.

10. Die Dosage wird bei Bollinger zurückhaltend eingesetzt.

Im Durchschnitt: 7 bis 9 g/l Zucker für die Special Cuvée und Grande Année, für den R.D. lediglich 3 bis 4 g/l (Extra Brut). Nach dem Degorgieren ruhen die Champagner für 3 Monate. Bollinger vermarktet seine Champagner erst, wenn sie trinkreif sind. Bollinger ist ein großartiger Champagner, entsprechend sind die verfügbaren Mengen sehr limitiert. Bollinger garantiert aufgrund der Nachvollziehbarkeit während der Herstellung volle Transparenz.