Champagne Bollinger
La Grande Année 2018

Champagne | FRANKRIJK



WIJNDOMEIN
Champagne Bollinger

DRUIVENSOORT
Pinot Noir
Chardonnay

WIJNBOUW
Duurzaam

GASTRONOMIE
Apero | Coquilles beurre blanc I
Bressekip truffel

Beschrijving
De La Grande Année 2018 van Champagne Bollinger is een van de meest prestigieuze cuvées van dit legendarische huis. Deze vintage champagne wordt uitsluitend gemaakt in uitzonderlijke jaren en weerspiegelt de complexiteit en rijkdom van het terroir van Bollinger. Het oogstjaar 2015 bood perfecte omstandigheden met een zonnige zomer en optimale rijpheid van de druiven.
De blend bestaat uit een meerderheid van Pinot Noir (65%), afkomstig van grand cru-wijngaarden in Aÿ en Verzenay, en Chardonnay (35%) van grand en premier cru-wijngaarden in de Côte des Blancs, zoals Le Mesnil-sur-Oger en Cramant. Deze samenstelling geeft de wijn zijn krachtige structuur en elegante frisheid.
In het glas schittert deze champagne met een diepe gouden kleur en een fijne, aanhoudende mousse. Het bouquet opent met aroma's van rijpe appel, citrus, geroosterde hazelnoten en honing, aangevuld met subtiele tonen van brioche en een vleugje mineraliteit. Dankzij de langdurige rijping op de gisten (bijna 7 jaar) ontwikkelt de wijn complexe lagen van toast, specerijen en een delicate hint van jodium.
Op het palet biedt La Grande Année 2018 een rijke en romige textuur, perfect in balans met een levendige zuurgraad. Smaken van gekonfijte citroen, amandel en perzik worden gevolgd door subtiele hints van witte bloemen en een verfijnde mineraliteit. De afdronk is lang en intens, met een perfecte harmonie tussen kracht en finesse.

Domein
Champagne Bollinger, opgericht in 1829 en gevestigd in Aÿ, is een van de meest iconische huizen in de Champagne-regio. Het huis staat bekend om zijn onderscheidende stijl en traditie van kwaliteit, met een sterke focus op Pinot Noir als ruggengraat van hun champagnes. Bollinger bezit 178 hectare wijngaarden, waarvan 85% geclassificeerd is als grand cru of premier cru, een uitzonderlijk percentage in de regio.
De filosofie van Bollinger draait om duurzaamheid, precisie en ambacht. De druiven worden handmatig geoogst, en de fermentatie vindt plaats in kleine, oude eiken vaten, een techniek die bijdraagt aan de complexiteit en rijpingspotentieel van de wijnen. Voor hun vintage champagnes, zoals La Grande Année, wordt alleen het sap van de eerste persing gebruikt.
Daarnaast staat Bollinger bekend om zijn langdurige rijping op de gisten, wat resulteert in champagnes met een kenmerkende diepgang, intensiteit en elegantie. Dit erfgoed van vakmanschap heeft Bollinger wereldwijd een reputatie opgeleverd als een van de meest gerespecteerde producenten van luxe champagnes. La Grande Année 2018 is een schoolvoorbeeld van hun toewijding aan perfectie en vakmanschap.