

CHAMPAGNE
BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829

Les Fondements du Style
BOLLINGER



Terroirs

Indépendance

Le Style :

- exprime les Valeurs de la Famille
- est défendu par toutes nos équipes

Long Terme

International

Excellence

une Charte d'Ethique et de Qualité en 1992

Pourquoi ?

Origine des Raisins

- Vignoble Maison (60%)
- Grands et 1^{er} Crus

Vins de
Réerves en
magnums

Long
vieillessement

La Charte d'Ethique et de Qualité

Cépages

- Pinot Noir > 65%

Une
Gamme
cohérente

Fermentation
en fûts

Est-elle toujours d'actualité ?



BOLLINGER

Vieilles Vignes Françaises

*Expression du goût extrême du Vin
de Champagne :
le Blanc de Noirs*



BY APPOINTMENT
TO H. M. QUEEN ELIZABETH II
PURVEYORS OF CHAMPAGNE
CHAMPAGNE BOLLINGER S.A.



CHAMPAGNE
BOLLINGER

VIEILLES VIGNES FRANÇAISES
Blanc de Noirs

RECOLTE 2005

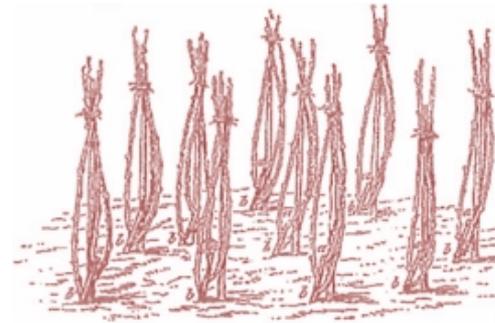
75cl - 12%vol

PRODUCE OF FRANCE

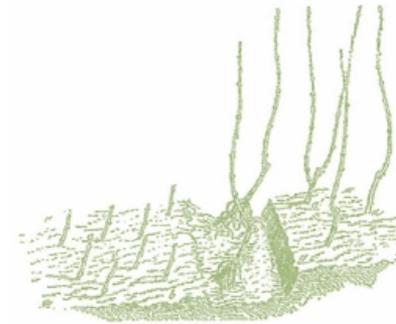
- 2 parcelles à Aÿ
- Parcelles cultivées en foule selon la méthode du provignage

Provignage

- ne laisser dépasser du sol que le bois de l'année qui donnera les baguettes à fruits
- Après vendanges, les bois supportent chacun trois à quatre sarments, attachés à un échalas en bois (figure 1)
- Une première taille est effectuée pour ne conserver sur chaque cep qu'un sarment,
- La bêcherie consiste ensuite à coucher en terre le sarment de deux ans
- Une fois enterrés en partie, les sarments sont taillés à trois bourgeons, qui donneront ensuite les rameaux à fruits (figure 2)
- Les buttes de terre voient les ceps avancer d'une année sur l'autre Il faut donc pouvoir remettre de nouveaux plants en bas de la planche, et remplacer les manquants pour maintenir près de 30 000 pieds/ha



(figure 1)



(figure 2)





- 2 parcelles uniques à Aÿ
- Parcelles cultivées selon la méthode du provignage
- Travaillées entièrement à la main
- Utilisation exclusive de la cuvee et vinifiée en fûts de chênes
- Un temps de maturation en caves sous bouchage liège pendant 6 à 8 ans
- Remuage et dégorgement 100% manuels
- Dosage modéré – 2005 : non dosé



ASSEMBLAGE

100% Pinot Noir, Grand cru d'Aÿ - "Blanc de Noirs"

SENSATIONS

À l'oeil :

- Or profond

Au nez:

- Très intense
- Notes tertiaires de pain grillé, toasté

Au palais:

- Bouche crémeuse
- Longueur, richesse et maturité exceptionnelles

ACCORDS METS / VINS

Caviar - truffes

Questions ?

