



BY APPOINTMENT  
TO HER MAJESTY THE QUEEN  
PROVEYSOR OF CHAMPAGNE  
CHAMPAGNE BOLLINGER SA

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**

MAISON FONDÉE EN 1829



Favresse Woud, Cuis.



## La Grande Année en La Grande Année Rosé 2015: sublieme perfectie van een grootse millésime

Twee uitzonderlijke cuvées, gekoesterd in de traditie en expertise van Champagne Bollinger en een uitzonderlijke millésime. Een wijn waarvan kenners de textuur zullen herkennen en telkens weer verrast worden door het unieke karakter van het wijnjaar 2015.



*“Van alle millésimes draagt 2015 meer dan ooit de ziel van Bollinger. Weelderiger, krachtiger, met deze Pinot Noir in een grootse glasrol. Gedragen door de vinificatie op hout, onthult hij de kenmerken van een uitzonderlijk jaar.”*

**Denis Bunner,**  
Wijndirecteur.

## — 2015, wijnjaar par excellence

Een teken dat 2015 een uitstekend jaar zou worden, was het opmerkelijke weer. Verblindend hete zonneshijn werd getemperd door regenbuien en Bollingers expertise. De zachte, regenachtige winter maakte plaats voor een milde start van de lente, zonder vorst. Met de meeste uren zonneshijn sinds 2007 zette april de toon voor de zomer: heet en droog. De bloei verliep goed en de stress voor mogelijk watertekort werd getemperd door de winterreserves en voldoende regenval in augustus. De oogst vanaf 4 september zorgde voor superieure kwaliteit - van kleine, goed gevulde bessen en één van de hoogste rijpheidsniveaus (10,5% vol) tot een goede zuurgraad en uitstekende gezondheid. Textuur, concentratie en royaal karakter vulden elke fles.



*“Het uiterlijk van de druiven en het klimaat in 2015 deden al vermoeden dat het een veelbelovende millésime zou worden. Volop oogsten, vinifiëren en dan 7 jaar wachten. Dan hebben we het niet meer in de hand. We geven onze controle op en geven ons vandaag over aan de ontdekking. Wat een spanning! De smaak is diepgeworteld, aards, krachtig en geconcentreerd. Je kan de zon van dat jaar voelen en proeven, gesublimeerd door het hout.”*

**Denis Bunner,**  
Wijndirecteur.

## — Grande gastronomie

La Grande Année en La Grande Année Rosé zijn wijnen die zich thuis voelen in een groots gastronomisch kader. Ze passen goed bij een krachtige, karaktervolle keuken met wild, foie gras en rood fruit. De unieke textuur maakt een smaakfestijn van de fijnste gerechten, met het royale mondgevoel en de delicate bitterheid perfect in balans.

In 2015 zijn de textuur en perfectie in assemblage weer vaste waarden. De romige sprankeling van La Grande Année verzoent prima met vlees, champignons, noten en rood fruit. In de mond verschijnt een complexe citrusschil. Het geheel heeft een zonnig hart, als een subtiele herinnering aan de kleur van de wijnen. Een scala aan smaken: dat maakt het palet van deze grote Bollinger-wijnen.

BOLLINGER  
MAISON  
EN  
1829  
AV  
FRANCE  
★



BY APPOINTMENT  
TO H. M. QUEEN CHARLOTTE  
PURVEYORS OF CHAMPAGNE  
CHAMPAGNE BOLLINGER

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
LA GRANDE ANNÉE  
**2015**  
*Élevé en fûts  
Remué & dégorgé à la main*



## Achter twee cuvées, uitzonderlijke noten



### La Grande Année 2015

#### Geconcentreerd en genereus

- Voor het oog: Een goudgele uitstraling als teken van de rijpheid van de wijn, maar ook van de vinificatiemethoden van Bollinger.
- In de neus: Een eerste neus van klein steenfruit, met tonen van Canadese appel, pruim en mirabel, verrijkt met een vleugje honing. Vervolgens krijgen aroma's van braam, zwarte bes, kers en framboos de vrije loop - een ware farandole van rood fruit vermengd met een toets van amandel. Bij de tweede neus versmelt een exotische hint van mango met tertiaire tonen van vanille en fijn hout.
- In de mond: De aanzet is vlezig en vol, met een weelderige smaak die doet denken aan mirabelpruimenjam. Een sensatie van textuur en rijkdom. De afdronk combineert tonen van chocolade en citrusvruchten, met een verfrissend zuurtje en een vleugje leisteen. Een wijn met een groot en royaal karakter.

#### LA GRANDE ANNÉE 2015

- 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
- 11 Crus, voornamelijk Verzenay, Aÿ en Mareuil sur Aÿ voor Pinot Noir, Chouilly en Avize voor Chardonnay
- 79% Grands Cru en 21% Premier Cru
- Dosering: gematigd, 8 gram per liter



## La Grande Année Rosé 2015

### Textuur en Elegantie

- Voor het oog: Delicate roze reflecties.
- In de neus: Een neus die zich richt op primaire aroma's, met een rijkelijke compositie van fruit – van aardbeiensap en mandarijn tot rabarber.
- In de mond: Een zijdezachte aanzet als introductie naar een volle, sappige wijn. In de mond zet steenfruit de toon, om vervolgens plaats te maken voor een afdronk met toetsen van bloedsinaasappel, waarbij deze harmonie een elegante, tanninestructuur vormt. Een fijn laagje vet blijft in de mond achter en sluit de smaaksensatie af.

### LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2015

- 62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
- 11 crus: voornamelijk Verzenay, Ay en Mareuil sur Ay voor Pinot Noir, Chouilly en Avize voor Chardonnay
- 5% rode wijn Côte aux Enfants
- 81% Grand Cru en 19% Premier Cru
- Dosering: gematigd, 7 gram per liter

## — De geboorte van een Grande Année

La Grande Année en La Grande Année Rosé hebben organoleptische en emotionele gebieden die gekenmerkt worden door het bos, waarvan de architectuur vorm krijgt door de vinificatie op hout. Een millésime die de expertise en het uitzonderlijke vakmanschap van Bollinger belichamen. Een ontmoeting in 5 akten.

### Akte 1: Het bos

De geschiedenis van Champagne Bollinger is verweven met die van het bos van de familie Cuis, stroomopwaarts gelegen van de 180 hectare wijngaarden. Sinds 2015 selecteert het huis er hout voor een aantal wijnvaten.

### Akte 2: De kuiperij

Fermentatie in eikenhouten vaten? Een traditie die wordt voortgezet door Bollinger, het laatste champagnehuis dat met een vaste kuiper werkt: Gaël Chaunut. Zijn deskundige handen repareren en onderhouden elk jaar de 4.000 vaten en maken sinds 2015 nieuwe vaten met hout uit het familiebos. Een investering die vandaag zijn vruchten afwerpt voor de generaties en uitzonderlijke cuvées van morgen.

### Akte 3: Vinificatie op hout

Vinificatie op houten vaten laat de wijn ademen en verzacht enkele excessen van de natuur. Dit gebeurt in oude eiken vaten van gemiddeld 20 jaar: Het bevordert de ontwikkeling van uiterst fijne aroma's en geeft de wijn, dankzij micro-oxygenatie, een buitengewoon rijpingspotentieel. Dit unieke vakmanschap stimuleert de ontwikkeling van aroma's en biedt het beste rijpingspotentieel. Hout beschermt en verbetert op natuurlijke wijze de grootse wijnen.





#### Akte 4: Met de hand draaien

In de kelders van Bollinger wordt de wijn in de fles op traditionele wijze met de hand gedraaid.

Een kunst van bewegingen waardoor de aroma's hun volle body kunnen uitdrukken en die herkenbare smaak tot leven komt - de Bollinger-smaak. De "Grands Vins cousu-main" zijn de unieke signatuur van Champagne Bollinger: precies van beweging, nauwgezet van expertise. Net als de andere millésimes van het huis wordt elke fles van La Grande Année met de hand gedraaid en vervolgens gedegorgeerd, waardoor de zeldzame complexiteit en harmonie ontstaan door het rijpen van de wijn op droesem, onder kurk.



#### Akte 5: Assemblage

La Grande Année en La Grande Année Rosé zijn twee cuvées met uiterst precieze assemblage.

De kunst van het mengen staat onder toezicht van wijndirecteur Denis Bunner, die samen met de oenologen van het bedrijf verantwoordelijk is voor de smaak van de Bollinger-champagnes. De Pinot Noir- en Chardonnay-druiven zijn uitsluitend Grand Cru en Premier Cru van de Champagnestreek. Puur meesterschap, gecoreografeerd na het proeven van bijna 500 wijnen.



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
LA GRANDE ANNÉE

2015

BOLLINGER

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
LA GRANDE ANNÉE  
**2015**  
*Élevé en fût  
Remué à la main*

Bollinger La Grande Année 2015 en La Grande Année Rosé 2015  
zijn met koffer verkrijgbaar in de beste wijnhandels.

Aanbevolen verkoopprijs:

La Grande Année 2015 : € 215 (incl. btw)

La Grande Année Rosé 2015 : € 275 (incl. btw)

Ga voor meer informatie naar  
**[champagne-bollinger.com](http://champagne-bollinger.com)**.



## PERS CONTACT

Marie-Catherine Gault  
11, rue Fessart - 92100 BOULOGNE  
Tel. 01 41 10 49 49  
[mcg@mcg-communication.fr](mailto:mcg@mcg-communication.fr)