



N. 22 - A. VII - 05.2024 | € 10

JAMES®

CHAMPAGNE WINE TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE



sparkling



Per Charles-Armand de Belenet, direttore generale della Maison, "ogni bottiglia de La Grande Année è il risultato di un lavoro appassionato, di precisione e rigoroso, i cui metodi artigianali sono trasmessi di generazione in generazione".

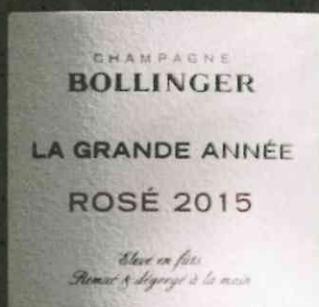
BOLLINGER

Manlio Giustiniani

La Grande Année di

BOLLINGER

è il momento della 2015



Bollinger, ancora oggi gestita da discendenti del fondatore, è una Maison dalla storia piena di fascino, sinonimo di stile raffinato e qualità incredibile, di grande reputazione, con una rigorosa e ossessiva attenzione al dettaglio, che lavorando in maniera artigianale, la rende guardiana della tradizione Champenois ma allo stesso tempo proiettata al futuro. La Grande Année, cuvée de prestige Bollinger, che prima del 1976 era solamente il millesimato, incarna il know how artigianale della Maison e viene prodotta da uve Grand e Premier Cru, soprattutto di proprietà. La storia dello Champagne Bollinger è sempre stata intrecciata con quella della foresta di famiglia a Cuis, che dal 2015 fornisce alla Maison di Aÿ il legno che viene trasformato in botti di rovere che un giorno ospiteranno alcune delle future annate della Maison. Sia La Grande Année che La Grande Année Rosé presentano qualità sensoriali ed emozionali che riecheggiano il tema della foresta, visto che entrambe le cuvées vengono vinificate e affinate esclusivamente in barrique di rovere francese da 228 lt e pipe da 410 lt, realizzate e restaurate nella tonnellerie di proprietà, ultima Maison di Champagne ad avere un proprio bottaio, Gaël Chauhut, un vero artigiano, le cui mani esperte riparano e mantengono 4.000 botti ogni anno. La vinificazione in legno è una tradizione Bollinger che grazie alla micro-ossigenazione permette lo sviluppo di aromi che conferiscono una grande finezza allo Champagne ed evita un invecchiamento precoce. La fermentazione malolattica viene svolta dopo l'assemblaggio, il tiraggio viene effettuato con bouchon liège, con un remuage e un dégorgement manuali. Dall'annata 2008 l'etichetta è cambiata e viene evidenziata la lavorazione: "Elevé en fûts. Remué & dégorgé à la main". L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno mite e umido con un aprile molto caldo e secco, con

www.champagne-bollinger.com
è importato e distribuito in Italia da
www.meregalli.com

i più alti livelli di sole registrati dal 2007. La fioritura si è svolta senza problemi nonostante lo stress idrico, mitigato dalle riserve invernali e da un agosto piovoso. La vendemmia è iniziata il 7 settembre e si è conclusa il 22 settembre, con acini piccoli e compatti, perfetta maturazione, buona acidità e ottimo stato sanitario. L'assemblaggio de La Grande Année e La Grande Année Rosé è supervisionato da Denis Bunner, Chef de Cave che racconta il contrasto tra il millesimato precedente, il 2014, marcato da un carattere salino, con la nuova annata 2015 che si distingue per la sua intensità e sua estrosità. Un'annata solare con degli acini concentrati, il 30% più piccoli della media, che si traduce in una ricchezza aromatica di frutta tropicale e un tocco di frutti rossi. Questa annata rivela l'iconico goût Bollinger, caratterizzato dagli aromi fruttati e da una texture

cremosa che proviene dalla vinificazione in legno di sei mesi. "In questa Grande Année si sente la luce del sole, esaltata dal legno" ci racconta Denis Bunner, descrivendo la firma unica di Bollinger che combina potenza e finezza. Questo lavoro meticoloso in una viticoltura di precisione e di selezione al momento della raccolta sottolinea l'impegno di Bollinger a riflettere al meglio il carattere unico di ciascuna annata. La 2015 marca un'evoluzione verso una definizione più precisa e specifica del lavoro in vigna, focalizzato verso la maturità degli acini piuttosto che sul tasso zuccherino. Le cuvée Grande Année 2015 non sono solamente espressioni dell'annata solare, sono anche la testimonianza di una ricerca incessante di perfezione, di un savoir-faire trasmesso attraverso le generazioni e di una passione per lo Champagne che sfida il tempo.



La Grande Année 2015

Assemblaggio di uve provenienti da 11 cru: 79% Grand Cru e 21% Premier Cru; il 60% di Pinot Noir principalmente da Verzenay, Ay e Mareuil sur Ay e il 40% di Chardonnay dai villaggi Grand Cru dalla Côte des Blancs: Chouilly e Avize, per preservare la freschezza. Questa strategia mette in luce la flessibilità e l'adattabilità di Bollinger di fronte alle variazioni climatiche, rimanendo sempre fedeli al proprio stile. Dopo un affinamento di sette anni sui lieviti, il dégorgement è avvenuto nel luglio 2023 con un dosaggio di 8 g/l. Lo stile è sempre quel gioco di dolcezza e di evoluzione, tipico di Bollinger, che all'olfatto si esprime con un fruttato di mirabelle, more, ribes nero e pesca, aromi agrumati di cedro, limone confit, note speziate di zenzero, sentori di mandorla fresca e noci, crema pasticceria e tocchi di miele, note boisé, torrefazione ed erbe aromatiche. Al palato ha consistenza, complessità e freschezza. Il Pinot Noir di Verzenay e lo Chardonnay bilanciano la generosità e la concentrazione del vino, donando un finale dal profilo minerale e salino con una persistenza amaricante di mandorla amara.

La Grande Année Rosé 2015

Assemblaggio del 62% di Pinot Noir e 38% di Chardonnay provenienti da 11 cru (81% Grand cru e 19% Premier cru) con maggioranza di Verzenay, Ay e Mareuil-sur-Ay per il Pinot Noir, e Chouilly e Avize per lo Chardonnay, con l'aggiunta del 5% di Pinot Noir raccolto solo quando i grappoli sono perfettamente maturi, proveniente dalla emblematica parcella storica La Côte aux Enfants nel Grand cru di Ay, quattro ettari coltivati in maniera organica. Bollinger ha sperimentato la fermentazione a grappolo intero, che dona una splendente vinosità al vino fermo. Dopo l'affinamento in legno ed una permanenza sui lieviti di sette anni, il dégorgement è avvenuto a luglio 2023, con un dosaggio di 7 g/l. Colore rosa scuro, all'olfatto aromi di prugna, pesca e ribes rosso che accompagnano armoniosi aromi di agrumi rossi, arancia tarocco e tamarindo, sentori speziati di chiodi di garofano e pepe rosa, bouquet di fleur d'orange, note di tabacco e tè nero e piacevoli tostature. Al palato è uno Champagne complesso ma di grande delicatezza, fresco, texture cremosa, minerale e un ottimo finale ammandorlato con una lunga persistenza, con ritorno gusto olfattivo di agrumi rossi.