

# Bollinger La Grande Année

by #champagnegreenhat

12. Nov 18

Serie	Vintage	Hefelager	Cuvée/ mono cépage	Dosage	Hefe	Holz	Malo	Details
-------	---------	-----------	--------------------	--------	------	------	------	---------

1.Serie								
1	2005	> 84 mt	65% PN, 35% CH	6 gr	Selekt.	ja	ja	95% GC, 5% PC, Ay, Verzenay, Avize, Chouilly, Mesnil
2	2007	> 84 mt	70% PN, 30% CH	7 gr	Selekt.	ja	ja	91% GC, 9% PC, Ay, Verzenay, Cramant Oger,
3	2002	> 84 mt	60% PN, 40% CH	9 gr	Selekt.	ja	ja	71% GC, 29% PC
4	2004	> 84 mt	67% PN, 33% CH	8 gr	Selekt.	ja	ja	88% GC, 12% PC

2.Serie								
5	2000	> 84 mt	63% PN, 37% CH	7 - 9 gr	Selekt.	ja	ja	76% GC, 24% PC
6	1996	> 84 mt	70% PN, 30% CH	> 6 gr	Selekt.	ja	ja	75 % GC, 25 % PC, schwieriges Chardonnay Jahr
7	1997	> 84 mt	65% PN, 35% CH	7 - 9 gr	Selekt.	ja	ja	76% GC, 24% PC
8	1999	> 84 mt	63% PN, 37% CH	7 - 9 gr	Selekt.	ja	ja	82% GC, 18% PC

3.Serie								
9	2005 Rosé	> 72 mt	72% PN, 28% CH	7 gr	Selekt.	ja	ja	95% GC, 5% PC, 5% Rotwein
10	2002 Rosé	> 72 mt	62% PN, 28% CH	7 gr	Selekt.	ja	ja	73% GC, 27% PC, 7% Rotwein
11	2007 Rosé	> 72 mt	72% PN, 28% CH	7 gr	Selekt.	ja	ja	92% GC, 8% PC, 6% Rotwein
12	2004 Rosé	> 72 mt	68% PN, 32% CH	7 gr	Selekt.	ja	ja	89% GC, 11% PC, 7% Rotwein

4.Serie								
13	1999 Rosé	> 144 mt	60% PN, 40% CH	11,5 gr	Selekt.	nein	ja	7% Rotwein
14	1999 Rosé	> 72 mt	63% PN, 37% CH	7-9 gr	Selekt.	ja	ja	8% Rotwein
15	1992 Mag	> 84 mt	65% PN, 35% CH	7-9 gr	Selekt.	ja	ja	83% GC , 17% PC, schwieriges Jahr viel Botrytis

# Fakten Bollinger

**1829** gründet von deutschen **Jacques Bollinger & Athanase de Villermont** und ist im **Familienbesitz**.

**165 Hektaren eigene Reben**,(hauptsächlich Pinot Noir mit Klonen 386), was zwischen 60-70% des Bedarfs deckt.

**Jahresproduktion : 2'800'000 Flaschen**

**Exportanteil : 85%**

**Chef de Cave : Gilles Descotes**

Alle Weine werden in **gebrauchten Holzfässern vergoren (fast ausschliesslich mit Malo)** und bis zur Assemblage gehalten. Bollinger hat über 3500 Barriques, welche durchschnittlich 15-30 Jahre alt sind, als einziges Haus hat Bollinger einen eigenen Küfer.

Die **Reserveweine werden in Magnumflaschen** unter 1 Bar Druck gehalten. Jedes Jahren werden zwischen 50'000 - 60'000 Magnum gefüllt. Insgesamt lagern über **300'000 Magnums** in den Kellern von Bollinger.

Bollinger hat **zwei Presshäuser in : Louvois und Mareuil sur Ay**

Es wird ausschliesslich die Cuvée verwendet, die Basis Cuvée '**Special Cuvée Brut**' enthält um die 10% Reserveweine die bis 15 Jahre alt sind und verbringt mindestens 3 Jahre '**sous liège (auf Kork)**' auf der Hefe und wird mit um die 8 gr. dosiert.

Die Cuvée '**Grande Année**' wurde **1985** ins Leben gerufen und heisst **seit 1997 'La Grande Année'**. '**La Grande Année**' und **LGA Rosé** verbringen 6-8 Jahre '**sous liège (auf Kork)**' auf der Hefe und werden normalerweise mit 7-9 gr dosiert.

Die Cuvée '**R.D.**' entspricht heutzutage dem '**La Grande Année**' bleibt mindestens 3 Jahre '**sous liège (auf Kork)**' länger auf der Hefe und wird mit zarten 3-4 gr dosiert. '**R.D.**' wurde 1952 durch die bekannte **Lily Bollinger** ins Leben gerufen.

**Lily Bollinger hat im Jahre 1969** auch dem aus **wurzelechten Pinot Noir Reben** bestehenden '**Veilles Vignes Francaises**' zur Geburt geholfen. Die Pflanzdichte beträgt nur 3'000 Reben pro Hektare. Dies Prestige Cuvée besteht aus **zwei Lieux-dits : Chaudes Terres and Clos St Jacques bei in Ay** und wird nur in den besten Jahren produziert. Durchschnittliche Menge **3000 Flaschen**.