



Champagne (Frankreich): Bollinger

1
Verkostung mit dem Chef de Cave Gilles Descôtes. Als eine der wenigen «grandes marques» ist Bollinger immer noch in Familienbesitz.

2
Blick auf den 4 ha grossen Pinot-Rebberg La Côte aux Enfants, der biologisch bewirtschaftet wird.

Als in den 1960er Jahren die Industrialisierung der Champagnerproduktion begann, entschied sich Madame Lily Bollinger, die damalige Chefin des Hauses, ganz bewusst dafür, die althergebrachte Herstellungsart zu bewahren. Dies nicht etwa aus Nostalgie, sondern weil sie wusste, dass dadurch die besondere Qualität ihres Champagners viel besser zur Geltung kommen würde. Während die meisten Champagnerhäuser die Trauben bei zahlreichen Winzern einkaufen und zu einem Verschnitt verarbeiten, verfügt Bollinger über 170 Hektar eigene Reben in den allerbesten Lagen, die auf naturnahe Weise bewirtschaftet werden. Eine Rarität sind die zwei Parzellen Clos Saint-Jacques und Chaudes Terres, die sich unmittelbar hinter dem Kellergebäude befinden und die durch ein Wunder von der Reblaus verschont geblieben sind.

Eine Besonderheit ist auch die Vergärung der Jahrgangschampagner in Burgunderpiècen zu 228 Liter. Durch dieses Verfahren wird der Champagner wesentlich komplexer, nobler und haltbarer. Ich bin immer wieder erstaunt über die enormen Unterschiede zwischen Tank- und Fassgärung! Der zusätzliche Aufwand ist indes beträchtlich, denn bei Bollinger sind fünf Mitarbeiter damit beschäftigt, 3500 Fässer präzise zu überwachen und während der Reifepériode auf der Hefe – vor der zweiten Gärung – regelmässig zu verkosten. Die immense Arbeit lohnt sich jedoch und ergibt einen aussergewöhnlichen Champagner.

Mit Kellermeister Gilles Descôtes degustieren wir das gesamte Sortiment, und es gibt nicht einen einzigen Champagner, der nicht mindestens das Prädikat «sehr gut» verdient. Höchst eindrücklich war der extrem rare «Vieilles Vignes Françaises», der

3
In den Kellern von Bollinger reift die sechsfache Menge der Verkäufe eines Jahres. Die Jahrgangschampagner werden in der Regel erst nach 10 Jahren Lagerung zum Verkauf freigegeben.

4
Als einziges Champagnerhaus betreibt Bollinger eine eigene Kûferei. Die Vergärung in Burgunderpiècen zu 228 Liter ist sehr aufwendig, erbringt aber eine viel höhere Qualität.

erstmalig mit dem Jahrgang 1969 erzeugt wurde und ausschliesslich aus Pinot Noir der beiden reblausfreien Parzellen gewonnen wird. Preislich bewegt er sich aber aufgrund seiner Seltenheit in anderen Sphären. Auch die «R.D.» Weine, die mit dem «Grande Année» identisch sind, jedoch deutlich länger auf der Hefe gelagert wurden, schmecken grossartig, letztlich sind sie aber doppelt so teuer wie der aktuelle Jahrgangschampagner, der uns köstlich mundet: Der kürzlich auf den Markt gebrachte 2007er begeistert durch seinen offenen, fruchtbetonten Charakter und einen herrlichen Nuancenreichtum. Für uns stellt dieser Champagner zweifelsohne den besten Gegenwert aus dem Hause Bollinger dar! Der «Grande Année» 2007 ist ein erstklassiger Schaumwein, der für die kommenden Festtage als besonderer Höhepunkt geradezu prädestiniert ist!



Champagne Bollinger brut 2007
«La Grande Année», Aÿ
70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Mitteltiefes Gelb; reichhaltiges, komplexes Bouquet; vollmundig am Gaumen, gepaart mit einer köstlichen Frische, äusserst finessenreich, nuanciert und tiefgründig, herrlich trockener Abgang. Für mich einer der besten Bollinger «Grande Année» je! Haltbar bei guter, kühler Lagerung bis Ende 2020.

Fr. 95.— (ab Februar 18 Fr. 120.—)