



# BOLLINGER

AY – CHAMPAGNE - FRANCIA

L'azienda prese nome nel 1829 da Jacques Placide Bollinger, genero del fondatore Athanase Louis Emmanuel conte di Villermont. La *maison* Bollinger è situata ad Ay, uno dei paesi storici nel cuore della Champagne e la qualità dei suoi vini è universalmente riconosciuta, addirittura anche da parte dei concorrenti.

Grazie alla posizione privilegiata delle vigne, e ad una profonda etica di qualità, la Maison Bollinger acquisisce rapidamente una reputazione a livello internazionale grazie allo stile e alla qualità dei suoi vini di Champagne.

Ancora oggi la famiglia presiede al futuro della Maison Bollinger ponendosi come fine quello di mantenere un livello di produzione che sia il più alto possibile.

Questa volontà si concretizza dal 1992 con la Carta Etica e di Qualità sulla quale vengono messi per iscritto tutti i metodi e i principi difesi dalla Maison Bollinger.

**I vigneti Bollinger soddisfano il 70% del suo fabbisogno in uve**, si estendono su una superficie di 170 ettari situati essenzialmente entro i confini dei grands crus e premiers crus champenois. I vigneti soddisfano il 70% del fabbisogno di uve garantendo una qualità costante nel tempo. Il restante 30% proviene da uve selezionate e acquistate dagli altri viticoltori entro il perimetro dei grands e dei premiers crus. La Maison Bollinger utilizza solo il vino proveniente dalla prima spremitura, rivendendo le seconde spremiture.

## **Il pinot nero, la “chiave di volta” degli assemblaggi Bollinger**

Lo stile Bollinger si basa sul pinot nero, proveniente soprattutto dai territori prestigiosi di Ay, di Bouzy e di Verzenay. La sua tipicità conferisce ai vini ricchezza, vinosità e rotondità.

## **I grands e i premiers crus sono la base degli assemblaggi Bollinger**

I grands crus e i premiers crus entrano nella loro totalità nella composizione dell'assemblaggio del Grande Année e per l'80% in quello dello Special Cuvée. Essi apportano ai vini Bollinger la loro struttura e la loro complessità.

## **I vini di riserva vengono conservati in magnum con tappi in sughero sotto una leggera presa di schiuma , cru per cru, vitigno per vitigno, annata per annata**

Questo metodo unico in Champagne, permette alla Maison Bollinger di conservare i suoi vini di riserva per molti anni preservandone la loro freschezza ed il loro carattere. Disponendo così di una vera enoteca, la Maison Bollinger può scegliere con grande precisione il cru, il vitigno e l'annata che assicureranno al meglio la continuità nell'assemblaggio Special Cuvée.

Bollinger può inoltre vantare l'esclusiva di un vigneto chiuso tra mura (*clos*) dal quale nascono uve di vitigni prefilosera, usate per lo Champagne Vieilles Vignes.

## **Prima della sboccatura, i vini Bollinger maturano in cantina per un minimo di 3 anni per lo Special Cuvée, 5 anni per il Grande Année, 8 anni per l' R.D.**

Questo invecchiamento, molto più lungo di quanto richiesto dalle regole della Denominazione, permette la perfetta maturazione degli aromi e lascia al vino il tempo di recuperare il suo equilibrio.

**Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
[www.meregalli.com](http://www.meregalli.com) [meregalli@meregalli.it](mailto:meregalli@meregalli.it)



**Dopo la sboccatura, i vini riposano per un minimo di 3 mesi in cantina prima della spedizione**

I vini si riprendono così dallo choc della sboccatura e assimilano il “liqueur d’expédition”.

Il 3 Gennaio 2005 la Jacques BOLLINGER-SJB, holding della Famiglia Bollinger, acquisisce la Maison di Champagne AYALA, fondata ad Ay nel 1860.

La SJB arriva ad un accordo con la Compagnie Financière Frey per la presa di controllo della Maison di Champagne AYALA.

Con una produzione attuale superiore a 450.000 bottiglie all’anno, la Maison AYALA dispone di una storia e di strumenti che le permettono di crescere significativamente negli anni a venire. SJB ha la volontà di riposizionare questo marchio sui principali mercati mondiali.

**Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
[www.meregalli.com](http://www.meregalli.com) [meregalli@meregalli.it](mailto:meregalli@meregalli.it)