

'La Grande Année' Brut 2008 Champagne Bollinger



Le Champagne Bollinger 'La Grande Année' Brut 2008 est sans aucun doute l'un des meilleurs de son grand millésime : 97+ points Robert Parker's Wine Advocate et 97 points Decanter sont la preuve d'une qualité irréfutable. Une merveille !

Type	Champagne
Producteur	Champagne Bollinger
Région	Champagne
Cépage	Chardonnay Pinot Noir
Dosage	Brut
Température	8-10°C
Degré d'alcool	12 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2035
Élevage	Méthode champenoise
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97+/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le millésime de La Grande Année de Bollinger est superbe. Je ne peux que le recommander. Il s'agit de la plus excitante Grande année depuis un certain temps. Il est puissant, mené par le pinot noir et d'un style délicatement oxydé convergent avec ce millésime mûr mais incisif »
- William Kelley

100/100 Points Falstaff

« Une robe jaune-verte clair aux reflets dorés avec une mousse fine vive, un bouquet complexe avec des nuances de zeste d'orange, de poire blanche, de délicates notes acidulées de pomme, d'épices, une touche briochée discrète et une belle minéralité. La bouche est juteuse avec une douceur délicate et des nuances subtiles de caramel, de fruit tropicaux jaunes et de nougat fin. Il y a une belle longueur, une finale de pêche blanche et de notes salées. Voilà un grand potentiel d'avenir pour les décennies à venir : un classique ! » - Peter Moser

Critiques et Notes

Decanter: 97 points

« En 2008, la maturité remarquable des raisins, combinée à une superbe vivacité, a donné naissance à un millésime d'un équilibre, d'une concentration et d'une profondeur remarquables. La robe est de couleur paille vive avec des superbes bulles. Au nez, des notes de feuilles de citron fraîche, de fraise, de chocolat blanc et en fond une touche de cacahuètes toastées. En bouche, il est soyeux, vaste et persistant, montrant une sorte de profil de fruit aigre-doux avec des notes de pamplemousse et de noyau de pêche, ainsi qu'une étonnante finale minérale crayeuse. Il se gardera bien. » - Aldo Fiordelli

Note de la rédaction

Rares sont les maisons de Champagne à profiter d'une telle réputation auprès des vrais connaisseurs que la maison Bollinger. Et aucune cuvée portant ce nom prestigieux ne peut rivaliser avec le légendaire Champagne 'La Grande Année'. Il s'agit indubitablement de l'un des meilleurs exemplaires, de l'une des grandes stars de la région et d'un brillant chef-d'œuvre de la maison. Son nom résume bien la situation : c'est seulement au cours des grands millésimes que ce Champagne d'exception voit le jour. 2008 en fait partie : le Champagne Bollinger 'La Grande Année' Brut 2008 compte parmi les meilleurs de sa catégorie et possède un potentiel de garde d'au moins vingt, voir trente ans. De splendides bulles vous attendent. Les critiques sont unanimes et décernent toute une série de notes magistrales.

Note de dégustation

Rien que sa robe dorée et les fins cordons de bulles remplissent d'emblée les attentes les plus élevées. Le bouquet subtil et très complexe présente des arômes fruités de pomme verte, de poire et d'abricot. S'y ajoutent des notes, dues au long élevage sur lies, d'amande, de brioche, de noisette et de pâtisserie, ainsi qu'une minéralité discrète et bien dosée. En bouche, le Champagne est épicé, corsé, puissant d'un côté et subtil d'un autre côté. Son style millésimé raffiné et sa dimension fondante et onctueuse s'entremêlent avec une saveur fruitée délicate typique du cépage chardonnay. En finale, de légers arômes grillés et une structure vineuse épicée font leur apparition. Le pinot noir dominant exerce ici une divine influence. En résumé : nous avons là un grand Champagne millésime de la grande année 2008, qui ajoute un nouveau chef-d'œuvre au mythe Bollinger.

Accords mets & vin

Un apéritif de luxe, un accompagnateur parfait de mets, un Champagne à déguster en n'importe quelle occasion !

Domaine

Une maison familiale depuis 1829

La maison Champagne Bollinger est située dans la commune d'Aÿ, tout près d'Épernay, à environ 130 km au nord-est de Paris. La famille Hennequin de Villermont, dont les racines champenoises remontent à 1585, a fondé le domaine en 1829. Jeune vendeur allemand, Joseph Bollinger a été engagé dès 1829 par Emmanuel de Villermont dont il épousa la fille en 1837 avant d'hériter du vignoble trois ans après. Près de deux siècles plus tard, les descendants de la famille détiennent les postes clés et maintiennent une solide tradition de

qualité.

Un grand Champagne issu d'une grande année

Le Champagne Bollinger 'La Grande Année' Brut 2007 est vinifié à partir de pinot noir (70 %) et de chardonnay (30 %). 91 % des raisins ont mûri sur des parcelles classées Grand Cru, le reste sur des parcelles Premier Cru. Les vendanges manuelles et la sélection des meilleurs fruits, à la main également, sont des évidences pour un Champagne de ce calibre. La cuvée 'La Grande Année' a de plus fermenté exclusivement en fûts de bois avant d'être vinifiée selon la méthode champenoise classique et de vieillir en bouteille pendant 72 mois sur lies. Son dosage de 7 grammes seulement accentue son agréable côté sec.