



RE REPRÉSENTANT  
TOUS AGENTS CLASSEMENT  
PRODUCEURS DE CHAMPAGNE  
CHAMPAGNE BOLLINGER S.A.

# CHAMPAGNE **BOLLINGER**

MAISON FONDÉE EN 1829



Bois de Favresse, Cuis.

## La Grande Année et La Grande Année Rosé 2015 : L'excellence d'un grand millésime

Deux cuvées d'exception nées du savoir-faire de Champagne Bollinger et d'un millésime d'excellence. Un vin dont les connaisseurs et connaisseuses reconnaîtront la texture en se surprenant toujours à y deviner la singularité 2015.



*« 2015 est un millésime plus Bollinger dans l'âme que jamais. Plus opulent, plus puissant, avec ce pinot noir en majesté. Porté par la vinification sous bois, il est le révélateur des caractéristiques d'une année d'exception »*

**Denis Bunner,**  
Directeur des Vins.

## — 2015, propice à l'excellence

L'année viticole 2015 a été marquée par un climat propice à l'excellence, oscillant entre averses mesurées et soleil ardent, dont les risques sont maîtrisés par l'expertise Bollinger. L'hiver doux et pluvieux de cette année 2015 laisse place à un début de printemps clément, qui permet d'éviter les gelées. Avec un ensoleillement record depuis 2007, le mois d'avril annonce la couleur de l'été : chaud et sec. La floraison se déroule bien malgré un stress hydrique tempéré par les réserves de l'hiver et un mois d'août pluvieux. La vendange débutée le 4 septembre est de grande qualité avec des baies petites, resserrées et une maturité parmi des plus élevées - 10,5% vol de moyenne -, une acidité bien présente et une qualité sanitaire excellente. Ici, texture, concentration et générosité se hissent au sommet de chaque bouteille.



*« L'aspect des raisins et le climat de 2015 laissaient déjà entrevoir un millésime plein de promesses. Alors, on vendange, on vinifie, puis on attend 7 ans. On lâche prise. Aujourd'hui, on se laisse aller à la découverte. Quelle émotion ! La dégustation est ancrée, terrienne, puissante et concentrée. On y ressent et on y goûte un millésime solaire, sublimé par le bois. »*

**Denis Bunner,**  
Directeur des Vins.

## — Un Grand Vin de Gastronomie

La Grande Année et La Grande Année Rosé sont de grands vins de gastronomie, accompagnant des plats affirmés, aux caractères singuliers : gibier, foie gras, fruits rouges. Sa texture unique accompagne les agapes des plus belles tables. La richesse de sa gourmandise et sa fine amertume sont parfaitement mesurées.

En 2015, texture et perfection des assemblages sont encore au rendez-vous. L'effervescence crémeuse de La Grande Année embrasse parfaitement viande, champignons, fruits secs à coque et fruits rouges. En bouche, une écorce d'agrumes complexes apparaît. Au cœur, la dégustation est solaire, comme un rappel subtil à la robe des vins. Un camaïeu de goûts, la palette témoin des grands vins Bollinger.



BOLLINGER  
MAISON FONDÉE EN  
1829  
AN  
FRANCE



DE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
TOUS LES QUELS SONT  
PRODUITS EN FRANCE  
CHAMPAGNE BOLLINGER

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
  
**LA GRANDE ANNÉE**  
  
**2015**  
  
*Élevé en fûts  
Remué & dégorgé à la main*

## Derrière les deux cuvées, des notes d'exception



### La Grande Année 2015

#### Concentration et Générosité

- À l'œil : Une robe aux reflets jaune d'or, témoin de la maturité du vin, mais aussi des méthodes de vinification Bollinger.
- Au nez : Un premier nez autour des petits fruits à noyau, offrant des notes de pomme du Canada, de prune et de mirabelle, ponctuées par une touche de miel. Des arômes de mûre, cassis, cerise et framboise se libèrent alors ; véritable farandole de fruits rouges mêlée à une note d'amande. En second nez, une touche exotique de mangue se fond aux notes tertiaires vanillées et finement boisées.
- Au palais : L'attaque est charnue et ample, une bouche gourmande, rappelant la confiture de mirabelle. Texture et richesse caractérisent la dégustation. La finale associe notes de chocolat et agrumes, apportant une touche acidulée, prolongée par une nuance de schiste. Un vin d'une grande générosité.

#### LA GRANDE ANNÉE 2015

- 60% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay
- 11 crus : majoritairement Verzenay, Aÿ et Mareuil sur Aÿ pour le Pinot Noir, Chouilly et Avize pour le Chardonnay
- 79% de Grands Crus et 21% de Premiers Crus
- Dosage : modéré, 8 grammes par litre



## La Grande Année Rosé 2015

### Texture et Élégance

- À l'œil : Une robe aux délicats reflets rosés.
- Au nez : Un nez qui se concentre sur les arômes primaires offrant une composition gourmande de fruits, entremêlant jus de fraise, mandarine et rhubarbe.
- Au palais : Une attaque soyeuse, prélude d'un vin pulpeux et juteux. En bouche, les fruits à noyau donnent le ton pour laisser ensuite place à une finale aux notes d'orange sanguine, cette harmonie formant une trame tannique et élégante. Une fine pellicule de gras subsiste en fin de bouche et conclut la dégustation.

### LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2015

- 62% de Pinot Noir, 38% de Chardonnay
- 11 crus : majoritairement Verzenay, Aÿ et Mareuil sur Aÿ pour le Pinot Noir, Chouilly et Avize pour le Chardonnay
- 5% de vin rouge de la Côte aux Enfants
- 81% de Grands Crus et 19% de Premiers Crus
- Dosage : modéré, 7 grammes par litre

## — La naissance d'une Grande Année

La Grande Année et La Grande Année Rosé possèdent des territoires organoleptiques et émotionnels marqués par la forêt dont l'architecture se dessine à travers la vinification sous bois. Un millésime qui incarne les métiers de la Maison, qui signe un savoir-faire d'exception. Rencontre en 5 actes.

### Acte 1 : la forêt

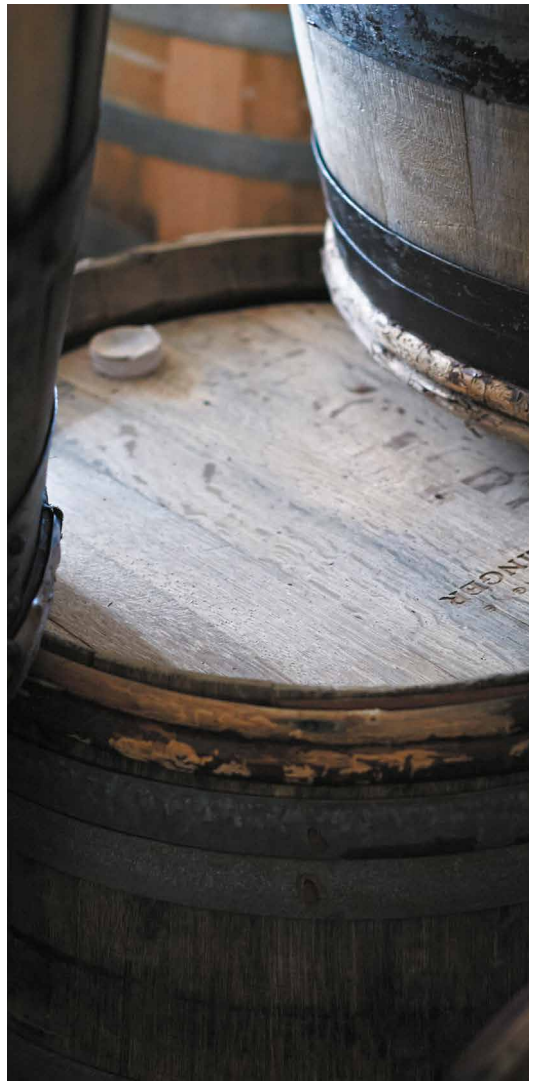
L'histoire de Champagne Bollinger se mêle à celle de la forêt familiale de Cuis, en amont de ses 180 hectares de vignoble. Depuis 2015, la Maison y sélectionne du bois qui composera une partie des fûts qui accueilleront ses vins.

### Acte 2 : la tonnellerie

La fermentation en tonneaux de chêne ? Une tradition perpétuée par Bollinger, la dernière Maison en Champagne à collaborer avec un tonnelier à demeure, Gaël Chaunut. Un artisan au savoir-faire historique dont les mains expertes réparent et entretiennent le parc de 4000 tonneaux chaque année et fabriquent depuis 2015 des fûts neufs à partir du bois de la forêt familiale. Un investissement qui prend racine aujourd'hui pour les générations et cuvées d'exception de demain.

### Acte 3 : la vinification sous bois

La vinification sous bois, en fût, fait respirer le vin et atténue certains excès de la nature. Elle se fait dans des fûts de chêne anciens, de 20 ans en moyenne. Elle favorise le développement d'arômes d'une grande finesse et donne au vin, grâce à la micro-oxygénation, un potentiel de vieillissement extraordinaire. Un savoir-faire unique qui encourage le développement des arômes et offre les plus belles aptitudes au vieillissement. Le bois protège et élève naturellement les grands vins.



## Acte 4 : le remuage à la main

Dans les caves de la Maison, le vin est remué à la main en bouteille de manière artisanale. Un art des gestes qui permet aux arômes d'exprimer tout leur corps et de donner vie à ce goût reconnaissable entre mille — le goût Bollinger. Les Grands Vins coussu-main sont la signature de Champagne Bollinger : une précision des gestes, une minutie du savoir-faire. Comme pour chaque millésime de la Maison, l'ensemble des flacons de La Grande Année est remué puis dégorgé à la main, révélant alors une complexité et une harmonie rares intervenant après un vieillissement long du vin sur lies, sous bouchon de liège.



## Acte 5 : l'assemblage

La Grande Année et La Grande Année Rosé sont deux cuvées aux assemblages millimétrés. Un art supervisé par Denis Bunner, Directeur des Vins qui signe — avec les œnologues de la maison, le goût des champagnes Bollinger. Les raisins de Pinot Noir et de Chardonnay proviennent exclusivement des Grands et Premiers crus de Champagne. Une maîtrise chorégraphiée au terme d'une dégustation de près de 500 vins.





Bollinger La Grande Année 2015 et La Grande Année Rosé 2015  
sont disponibles en coffret chez les meilleurs cavistes.

Prix public conseillé :

La Grande Année 2015, 215€ TTC

La Grande Année Rosé 2015, 275€ TTC

Pour plus d'information, rendez-vous sur le site  
**[champagne-bollinger.com](http://champagne-bollinger.com).**



## SERVICE PRESSE

Marie-Catherine Gault  
11, rue Fessart - 92100 BOULOGNE  
Tél. 01 41 10 49 49  
[mcg@mcg-communication.fr](mailto:mcg@mcg-communication.fr)