

# SCHATTBUCH

## Restaurant

"Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich alleine bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe."

Madame Lily Bollinger London Daily Mail

17. Oktober 1961

Champagne Bollinger ist einer der wenigen im Privatbesitz verbliebenen großen Champagner-Hersteller. Als im Zuge des Champagnerbooms der 90er Jahre die Häuser eine Ausweitung der Gebietsfläche und kürzere Mindestlagerzeiten durchsetzten, antwortete man bei Bollinger mit einer hauseigenen, zehn Punkte umfassenden Ethik- und Qualitäts-Charta. Vor dem Hintergrund dieser Qualitätskriterien gelten die Champagner des Hauses Bollinger als „Grand Cru Classé“-Weine der Region.

Alle Weine von Bollinger werden im Stammhaus selber vinifiziert und ausgebaut, wobei der eigene Rebbesitz von 170 ha der Garant für die Kontinuität des Stils ist.

In der Verpflichtung zur Qualität steht Bollingers Special Cuvée an erster Stelle. So werden überwiegend Premier- und Grand Cru Weine in die Cuvée vermählt. Nach jeder Weinlese wählt Bollinger einige den Jahrgang am besten charakterisierenden Weine als Reserven aus und lagert sie fünf bis fünfzehn Jahre in Reservemagnumflaschen unter Naturkork. Um die Qualität und die Frische der "vins de réserve" über die Jahre hinweg zu garantieren, wird eine leichte Flaschengärung zugelassen. Diese Methode ist einzigartig in der Champagne. Die Assemblage des Special Cuvée enthält 5 - 10 % "vins de réserve".

La Grande Année ist Bollingers Referenz an die großen Jahrgänge der Champagne. Die Grundweine, die ausschließlich aus Grand- und Premier Cru-Lagen stammen, werden in mehrjährigen Barriques vergoren, die keine Aromen mehr an den Wein abgeben. Auf den Hefen reifen die Champagner dann mindestens 6 Jahre.

Einzigartig in der Champagne ist der R.D. (récemment dégorgé = vor kurzem degorgiert) der mindestens neun Jahre, aber durchaus auch zehn Jahre und länger auf der Hefe reift und frisch degorgiert wird.

Bollinger Rosé verbindet unnachahmlich Bollingers weinigen Stil mit Leichtigkeit und Eleganz. Ein komplexer Wein, bei dessen Ausarbeitung Gründlichkeit, strenge Maßstäbe und Leidenschaft im Mittelpunkt stehen. Einnehmende Aromen tanzen im Mund, die Frucht blitzt in lebendiger und fröhlicher Form auf.

Der Genuß lässt sich noch einmal steigern mit dem Bollinger La Grande Année Rosé. Ihn beflügelt sein Anteil des Pinot Noir Rotweins aus einem der besten Pinot- Weinberge in der Champagne, dem Côte Aux Enfants. Bollinger dokumentiert stolz die Qualität seiner Rotweine mit einer verschwindend kleinen Flaschenzahl des Pinot Noirs Côte Aux Enfants.

La Côte aux Enfants ist eine 4 ha kleine, sehr steile Parzelle, die sich im Herzen von Ay befindet und als Grand Cru klassifiziert ist. Hier entsteht ein einmaliger, roter Stillwein, wie es ihn in der Champagne kein zweites Mal gibt und der in seiner Stilistik und Qualität an einen herausragenden Burgunder erinnert.

Eine einzigartige Rarität im Portfolio von Champagne stellt der Champagner Vieilles Vignes Françaises dar, gekeltert aus Trauben die aus zwei kleinen, von Mauern umgebenen „Clos“ stammen. Diese sind noch mit wurzelechten, nicht durch die Reblaus zerstörten Weinreben bepflanzt und werden in traditioneller, extrem schonender Weise bewirtschaftet und ausgebaut, in einer Quantität von weniger als 3.000 Flaschen pro Ernte.

Genauere Infos (Quelle [Weinplus.eu](http://Weinplus.eu)):

# SCHATTBUCH

## Restaurant

Der aus dem Königreich Württemberg stammende Adelige Joseph-Jacob-Placide Bollinger (1803-1884) trat im Jahre 1822 in die Champagner-Firma Müller-Ruinart ein. Bis 1829 war er äußerst erfolgreich als Handelsvertreter in Deutschland tätig. In diesem Jahr gründete er mit zwei Partnern das berühmte Champagnerhaus in Aÿ in der Nähe der Stadt Reims, das damals als Renaudin-Bollinger firmierte. Der Graf und Admiral Athanase-Louis-Emmanuel de Villermont (1763-1840) war im Weinhandel tätig und brachte umfangreichen Weinbergsbesitz ein. Der dritte war der ebenfalls vorher bei Müller-Ruinart als Handelsvertreter tätige Paul Renaudin, der aber die junge Firma wenig später wieder verließ. Da der Graf namentlich nicht erwähnt werden wollte, hieß die Firma fortan Bollinger.

Er nannte sich nun Jacques Bollinger und heiratete im Jahre 1837 Louise-Charlotte de Villermont, die Tochter des Grafen. Schon ab dem Jahre 1865 wurde Champagnernach England exportiert und ab dem Jahre 1884 wurde das Haus der Hoflieferant für Königin Viktoria (1819-1901) und mit dem „Royal Warrant“ ausgezeichnet.

Nach dem Todes des Gründers führten die Söhne Joseph und Georges das Geschäft erfolgreich weiter und erwarben zusätzliche Weinberge um Bouzy, Louvois, Tauxieres und Verzenay. Im Jahre 1918 übernahm ein Enkel des Gründers mit gleichem Namen Jacques Bollinger (1894-1941) die Leitung des Unternehmens. Nach dessen frühem Tod übernahm seine Witwe Elisabeth „Lily“ Bollinger (1899-1977) während der deutschen Besatzung die Geschäfte. Die Wehrmacht beschlagnahmte nicht nur das Gebäude des Unternehmens, sondern auch 178.000 Flaschen des vorrätigen Champagners. Dieser wurde jedoch trotz der schwierigen Umstände weiterhin produziert. Die legendäre Madame leitete dann vier Jahrzehnte lang die Geschichte des Hauses. Unter ihrer Führung wurde die Produktion verdoppelt. Sie war bis ins hohe Alter mit dem Fahrrad in ihren Weingärten unterwegs.

Im Jahre 1971 übertrug Madame Bollinger die Leitung des Unternehmens auf ihren Neffen Claude d'Hautefeuille (1913-2000). Ein Jahr vor ihrem Tod wurde ihr vom französischen Staat der Orden „Ordre National du Merit“ verliehen. Bereits legendär und oft erzählt ist ihre witzige Antwort auf die Frage eines Reporters, zu welchen Gelegenheiten sie denn Champagner trinke: *Ich trinke ihn, wenn ich glücklich bin, und ich trinke ihn auch, wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich ihn, wenn ich allein bin; in Gesellschaft trinke ich ihn sowieso. Selbst wenn ich keinen Appetit habe, nehme ich gern ein Gläschen zu mir. Und wenn ich Appetit habe, greife ich natürlich auch zu ihm. Aber sonst rühre ich ihn nicht an, außer - wenn ich durstig bin.* (siehe viele weitere Sprüche bekannter Persönlichkeiten über Wein unter Zitate). Im Zeitraum 1978 bis 1994 leitete Christian Bizot (1928-2002), Sohn der jüngeren Schwester der Lily Bollinger, als sechster Präsident die Geschicke des Unternehmens. Er führte die Verwendung eines Etikettes mit stichhaltigen Informationen auf allen Bollinger-Champagnern ohne Jahrgang ein. Dies bewirkte eine absolute Transparenz, denn nun war erkenntlich, welche Rebsorten verwendet wurden und wie lange die Weine gelagert wurden. Diese Daten werden in vielen anderen Häusern streng geheim gehalten.

# SCHATTBUCH

## Restaurant

Im Jahre 1985 erwarb die Firma Bollinger 40% der australischen Firma Petaluma und war maßgeblich an der Entwicklung einer Schaumwein-Kellerei in Adelaide beteiligt. Als siebenter Präsident ist seit 1994 Ghislain de Montgolfier (ebenfalls ein Neffe der Lily Bollinger) verantwortlich. Das Unternehmen ist nach wie vor im Gegensatz zu vielen anderen in Familienbesitz. Die eigenen Weinberge umfassen heute 152 Hektar Rebfläche in den besten Crus, unter anderem in den Gemeinden Aÿ, Bouzy und Verzenay. Rund 60% gelten als Grand Cru und weitere 30% als Premier Cru. Die Produkte des Hauses werden unter strengsten Qualitätskontrollen auf Basis von hauptsächlich Pinot-Noir-Trauben zum Teil mit Fassgärung (die sonst beim Champagner nicht üblich ist) und sehr lange Hefesatzlagerung produziert. Die Reserveweine werden nicht in großen Fässern, sondern, sortiert nach Cru und Jahrgang, in einzelnen Magnum-Flaschen unter leichtem Druck verkorkt gelagert. Es wird nur der Most der ersten Pressung (Cuvée) verwendet. Der Most der zweiten Pressung (Taille) wird an andere Winzer verkauft. Nur bei Chardonnay wird bei den besten Jahrgängen mitunter auch Taille verwertet. Die erste Gärung der Weine, sortiert nach Cru, findet in (natürlich französischen) Barriques und Edelstahltanks statt. Champagner ohne Jahrgang lagert zumindest drei Jahre, Jahrgangs-Champagner zumindest fünf bis acht Jahre auf der Hefe.

Bei besonders guten Jahrgängen wird ein Jahrgangs-Champagner namens „Grande Année“ produziert, der nach der zweiten Gärung in der Flasche noch zumindest fünf Jahre lang auf der Hefe lagert. Dem „Grande Année Rosé“ wird ein wenig stiller Rotwein aus Weinbergen um Aÿ zugefügt. Als rarster Champagner gilt der Mono-Cuvée „Vieilles Vignes Françaises“, der aus alten, ungepfropften Pinot-Noir-Rebstöcken aus einem von der Reblaus verschont gebliebenen Weingarten in kleinen Mengen (max. 2.000 Flaschen per anno) produziert wird. Nach dem Dégorgement müssen alle Champagner zumindest drei Monate ruhen, ehe sie ausgeliefert werden. Gesetzlich geschützt ist die bei speziellen Champagnern auf dem Etikett enthaltene und Bollinger vorbehaltene Bezeichnung Récemment dégorgé (RD). Jährlich werden rund 1,5 Millionen Flaschen erzeugt. Die Produkte werden weltweit in insgesamt 80 Länder exportiert. Auch James Bond 007 liebt Champagner von Bollinger.

i.A. Matthias Müller  
Diplom-Sommelier

Verkaufsleitung Bayern  
Grand Cru Select / CWD