

Champagne Bollinger



# Champagne Bollinger

Elaboration et commercialisation de vins de champagne

18-20 boulevard Maréchal de Lattre de Tassigny

51160 Aÿ

GRAND-EST

Tel : +33 (0)3 26 53 33 66

E-mail : [contact@champagne-bollinger.fr](mailto:contact@champagne-bollinger.fr)

<http://www.champagne-bollinger.com>

---

Depuis 1829, Bollinger est l'histoire d'une famille installée en Champagne et dépositaire d'un patrimoine constitué patiemment au fil des décennies.

Ses membres ont été continuellement au service de ce qui est devenu l'une des plus emblématiques Maisons que la Champagne ait connue, et toujours aujourd'hui résolument indépendante.

Bollinger, c'est un style inimitable et reconnu comme tel, marqué par l'intransigeance et le respect de principes transmis d'une génération à la suivante dans une grande tradition, magnifiant la notion d'Expérience.

Ce style repose sur 5 piliers qui définissent la maison et ses vins :

---

Un **vignoble** Maison de 165 ha, dont 85% en Grands et Premiers crus, qui couvre près des deux tiers de ses besoins en raisins.

Le **Pinot Noir** : depuis toujours au coeur du Grand cru d'Aÿ, la Maison Bollinger a construit sa légitimité en magnifiant ce cépage.

**L'élevage des vins en tonneaux** : elle est la seule maison de Champagne à employer son propre tonnelier. La maison possède un parc de plus de 3000 tonneaux anciens qui permettent une micro-oxygénation des vins, secret de leur grande capacité de vieillissement

Les **vins de réserve en magnums** : clé de voûte de l'assemblage et de la continuité du style de la cuvée non-millésimée. Ces magnums bouchés liège nécessitent un dégorgement manuel. Bollinger est la seule maison à utiliser cette méthode pour garder ses vins de réserve.

Le **temps** : un vieillissement en cave de tous les vins deux à trois fois supérieur aux règles de l'Appellation.

La maison Bollinger distribue sa production dans plus de 100 pays.

Vente aux particuliers et aux professionnels par l'intermédiaire de ses agents.

