



BOLLINGER



INTERPRÈTE D'UN  
GRAND TERROIR

# Carta Bollinger di etica e di qualità'

## Preambolo

Ogni Denominazione di origine vitivinicola francese definisce :

1. una origine geografica e un metodo di produzione a cui aderiscono tutti coloro che se ne avvalgono ;
2. dei riferimenti qualitativi riconosciuti dai consumatori.

Ognuna di queste Denominazioni dà luogo a una grande varietà di vini, su diversi livelli di qualità. La «Echelle des Crus» (o scala dei crus qualitativa), all'interno di ogni Denominazione, definisce accuratamente i livelli di qualità e dà quei riferimenti che il consumatore comprende e riconosce. Il grado della scala determina il riferimento qualitativo e conferisce la notorietà.

In Champagne, comunque, la scala di valori dei crus non è nota al consumatore, che così non conosce i riferimenti che potrebbero aiutarlo a comprendere da un lato la regione, dall'altro le differenze qualitative dei vini di Champagne.

In un momento in cui i vini spumanti fioriscono ovunque - in alcuni casi, di ottima qualità - è essenziale che il «Grand Vin de Champagne» garantisca la differenza e, se possibile, la sua preponderanza.

Per queste ragioni la Casa Bollinger ritiene necessario stilare e pubblicare una Carta, sottolineando :

1. I principi di Etica che regolano l'uso del nome Bollinger,
2. Le regole di Qualità' che Bollinger si impegna a seguire,

e dare al consumatore i riferimenti che egli richiede per una migliore conoscenza e apprezzamento della qualità dei vini e dello stile Bollinger.

**Pubblicando questa Carta, la Casa Bollinger non pretende assolutamente arrogarsi il diritto di dire la sola verità su ciò che concerne la qualità dei «Grands Vins de Champagne», né di avere la presunzione di impartire lezioni a qualcuno.**

**Questa Carta rappresenta un impegno fondamentale per la Casa Bollinger.**

---

---

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

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it



## Etica

---

Vale a dire il rispetto delle regole di autenticità che determinano l'uso del nome Bollinger :

1. La Casa Bollinger utilizza il nome Bollinger per definire un «Vin de Champagne», escludendo tutti gli altri vini spumanti,
2. Il nome Bollinger definisce vini, che vengono vinificati dopo la spremitura dell'uva da parte della Casa Bollinger, salvo in casi estremamente rari di aggiunta di «vins clairs»\* in piccole quantità nel assemblaggio.

\* *vin clair = vino dopo il travaso e prima di essere imbottigliato.*

## Qualita'

---

Vale a dire la valutazione dell'eccellenza del «Vin de Champagne». La Carta di Qualità si articola su 5 fattori principali :

- l'origine delle uve e la loro varietà,
- la selezione dei mosti,
- la prima fermentazione,
- l'importanza del pH,
- l'invecchiamento sui lieviti.

### 1. Le Uve

#### 1.1 I Vigneti Bollinger

I vigneti Bollinger coprono una superficie di 144 ettari, e forniscono alla Casa Bollinger il 70 % del proprio fabbisogno di uve.

*Controllando una percentuale così alta dei suoi approvvigionamenti, la Casa Bollinger assicura la continuità nello stile dei suoi vini.*

La Casa Bollinger ha selezionato per i suoi vigneti il clone 386 del Pinot Noir, detto Pinot Moret e prosegue le sue ricerche su altri cloni (521, 743 per esempio).

*Le numerose ricerche effettuate dalle organizzazioni specializzate, dimostrano che questo clone 386 garantisce sia un potenziale quantitativo ragionevole, sia la salvaguardia della tipicità della zona. La Casa Bollinger cerca di evidenziare questa tipicità di zona in ogni crus dei suoi vigneti.*

#### 1.2 Vendemmia

Quando la vendemmia soffre di muffe, la Casa Bollinger sceglie i grappoli, se le condizioni di raccolta lo permettono.

#### 1.3 Assemblaggio

I grandi crus ed i primi crus costituiscono l'essenziale degli assemblaggi Bollinger :

- un minimo di assemblaggio del 95 % per i vini millesimati
- un minimo di assemblaggio del 80 % per lo Special Cuvée

*Questi grandi e primi crus garantiscono la continuità dello stile Bollinger : vino-sità, eleganza, complessità di aromi.*

---

---

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

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it



Gli assemblaggi Bollinger sono realizzati con vini provenienti, in media, da 30 crus dal Dipartimento della Marne, di cui 10 sono «Grands Crus» e 14 sono «Premiers Crus».

*Questo garantisce l'equilibrio e la qualità dei vini Bollinger.*

In media, gli assemblaggi sono costituiti da :

	Per i vini millesimati Grande Année é R.D.	per i vini Special Cuvée
Pinot Noir	62% (35% da Ay)	60% (35% da Ay)
Chardonnay	35%	25%
Pinot Meunier	3% (0% la maggior parte delle l'annate)	15%

*Alla base dell'assemblaggio Bollinger abbiamo il Pinot Noir di «Grands Crus», che conferisce vinosità e complessità. Lo Chardonnay aggiunge un tocco di finezza e di eleganza. Il Pinot Meunier dona freschezza e leggerezza.*

## 2. I Vini

### 2.1 Bollinger usa solo le «Cuvées»

Dopo la spremitura, la Casa Bollinger conserva la «cuvée» - vale a dire la prima spremitura - e vende le prime e le seconde «tailles» - ossia la seconda e la terza spremitura. Se però l'annata è eccezionale, la Casa Bollinger conserva le prime «tailles» dello Chardonnay. I vini Bollinger, Special Cuvée e d'annata, sono fatti esclusivamente, o quasi, da vini della Cuvée.

*Alla vendemmia il pH medio della «cuvée» varia tra il 2,9 e il 3, mentre quello delle prime «tailles» va da 3,1 a 3,15 (le prime «tailles» dello Chardonnay hanno un pH più basso di quelle del Pinot) e il pH delle seconde «tailles» oscilla tra il 3,2 e il 3,3. Le «cuvées» hanno dunque il pH più basso, e più il pH è basso, più il vino è protetto dagli attacchi dei batteri e all'ossidazione, quindi migliora le potenzialità di maturazione e invecchiamento.*

### 2.2 La prima fermentazione dei vini millesimati e Riserva avviene in botti di rovere

Questa fermentazione avviene in botti di rovere da 200 o 400 litri.

*La qualità dei mosti utilizzati, la cuvée dei grandi e primi crus permette a Bollinger, nelle grandi annate, di effettuare la fermentazione alcolica in botti di rovere. Lo scambio tra il vino e l'ambiente esterno in questo caso è migliore che nelle vasche inox. Una ossidazione moderata ed il contatto con il legno, senza cedergli il gusto, conferiscono al vino uno stile particolare. Il vino con un pH più basso si conserva meglio. Il piccolo volume delle botti permette una chiarifica naturale e rapida del vino. La cura dei crus è assicurata lotto per lotto, grappolo per grappolo, in piccoli volumi il pH dei vini millesimati si situa tra 2,9 e 3,02.*

### 2.3 La prima fermentazione dei vini base destinati all'assemblaggio dello Special Cuvée, avviene in vasche di acciaio inox

I vini dell'annata che costituiscono la base dell'assemblaggio dello Special Cuvée, vengono fermentati in vasche.

*Nelle annate di qualità media, dal momento che le uve non sono del tutto mature e possiedono una forte acidità, è necessario fare un controllo accurato sulla fermentazione malolattica. Questo controllo si effettua in modo più preciso nelle vasche inox. I vini ottenuti sono dunque perfettamente sani e rappresentano la base dell'assemblaggio dello Special Cuvée ; base alla quale Bollinger aggiunge dal 5 al 10 % di vini di Riserva. Il pH dell'assemblaggio dello Special Cuvée oscilla, in media, tra il 3 e il 3,05.*

---

---

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

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it





#### **2.4 I vini di Riserva si conservano in Magnum tappati con tappi di sughero**

Per mantenere la continuità della qualità e dello stile dello Special Cuvée, la Casa Bollinger incorpora nel assemblaggio dal 5 al 10 % di vini di Riserva proveniente dai «Premiers Crus» e «Grands crus». Questi vini dopo una leggera seconda fermentazione, sono conservati in Magnum, cru per cru, anno per anno.

*I vini evitano anche una ossidazione prematura. La leggera presa di spuma (un quarto di spuma) protegge il vino in ambiente ridotto. La concentrazione degli aromi così ottenuta permette di dominare l'espressione, non solo di ogni vitigno, ma anche di ogni cru. La misura della bottiglia (Magnum) dona un equilibrio vino-aria ideale per una lunga e buona conservazione.*

#### **2.5 I vini invecchiano al minimo tre anni prima della sboccatura**

*Un grande «Vin de Champagne» ha bisogno di tempo per rivelare la propria personalità, la sua complessità e i suoi molteplici aromi. Il lungo invecchiamento sui lieviti permette ai vini di sviluppare quelle caratteristiche tipiche dello stile Bollinger.*

- Bollinger Special Cuvée: 3 anni di età minima
- Bollinger Grande Année: 5 anni di età minima
- Bollinger R.D.: 8 anni di età minima

Tutti i vini millesimati sono imbottigliati con tappo di sughero.

*Una volta che il vino è stato imbottigliato e ha subito una seconda fermentazione, passa da un ambiente di ossidazione\* ad un ambiente di riduzione\*\* (stato ridotto). E' protetto dall'ossigeno tramite il sughero e riposa a contatto dell'anidride carbonica sviluppata nella seconda fermentazione. Il suo potenziale di ossido-riduzione viene così fortemente diminuito.*

*Questo basso potenziale di ossido-riduzione è favorevole allo sviluppo del profumo e degli aromi. Non può essere mantenuto ad un livello molto basso se non attraverso una lentissima ossidazione moderata. Il sughero deve quindi chiudere il più ermeticamente possibile.*

*Se dopo 3 o 4 anni di bottiglia, l'ossidazione di un vino sotto sughero e quella di un vino sotto capsula sono pressoché identiche, non sarà lo stesso dopo 5 o 6 anni. La misurazione del potenziale di ossido-riduzione mostra che il vino sotto sughero subisce una ossidazione meno forte di quella sotto capsula ; da qui la scelta del sughero per le lunghe conservazioni.*

*Il lavoro dei lieviti introdotti durante il «tirage» permette, in un primo tempo, la presa di spuma ; in un secondo tempo l'autolisi dei lieviti nel vino, libera gli aromi primari che determineranno la formazione del profumo.*

*Il Bollinger R.D. illustra perfettamente questi diversi punti.*

#### **2.6 Il vino riposa per 3 mesi dopo la sboccatura**

Una volta degorgiati, i vini Bollinger restano in cantina per un minimo di 3 mesi prima della spedizione.

*Quest'ultimo soggiorno in cantina permette ai vini Bollinger di riposare dopo lo choc della sboccatura, di assimilare la «liqueur de dosage» e di ritrovare un equilibrio adatto alla degustazione.*

\* ambiente di ossidazione = con la presenza di ossigeno

\*\* ambiente di riduzione = privo di ossigeno

**CHAMPAGNE  
BOLLINGER**

---

---

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

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it

