vinetur

Bollinger inaugura una bodega histórica en Francia para celebrar su bicentenario

La nueva instalación, un 40% mayor, refuerza la tradición y capacidad de vinificación en madera de la maison francesa

martes 7 de abril de 2026



La casa de Champagne Bollinger ha iniciado los actos de celebración por sus 200 años de historia con la inauguración de una nueva bodega en Aÿ, en la región francesa de Champagne. La empresa, fundada en 1829, es conocida tanto por su tradición y calidad como por su relación con la Casa Real británica, que le concedió el título de proveedora oficial en 1884. Además, Bollinger mantiene un vínculo conocido con el cine,

especialmente con la saga de James Bond, desde que apareció en la película “007 Moonraker” en 1979.

El primer paso de las celebraciones del bicentenario, que culminarán en 2029, ha sido la apertura de esta nueva bodega, considerada por la propia maison como una de las transformaciones más importantes desde su fundación. El edificio ha sido diseñado para integrarse en el paisaje de Aÿ y respetar el patrimonio arquitectónico e histórico de Bollinger. La estructura cuenta con grandes ventanales orientados al norte para aprovechar la luz natural y tiene un tamaño un 40% mayor que la anterior bodega.

La nueva instalación permite reunir en un solo espacio todas las fases de vinificación en madera que caracterizan a Bollinger. En su interior se pueden almacenar más de 5.000 barricas de roble de 228 litros cada una, lo que convierte a Bollinger en la empresa con mayor capacidad para este tipo de vinificación en toda la región de Champagne.

La bodega incorpora sistemas modernos para regular la temperatura y la humedad, adaptando las condiciones a los ritmos naturales del vino durante su maduración. También se ha implementado un sistema de limpieza al vapor para las barricas, lo que reduce el consumo de agua durante el proceso.

Además del área dedicada a la producción, se han creado tres nuevos espacios para catas y visitas. Estos lugares permitirán recibir tanto a aficionados como a socios comerciales cerca del viñedo Vieilles Vignes Françaises, reforzando así el vínculo entre el trabajo en el viñedo y la transmisión del conocimiento sobre el vino.

La nueva bodega ha sido dedicada a Gilles Descôtes, antiguo Chef de Cave de Bollinger, fallecido recientemente. La empresa ha querido recordar su contribución al estilo y los estándares de calidad que definen a Bollinger. Según fuentes internas, su legado seguirá presente en este nuevo espacio y en las futuras generaciones que trabajen en la maison.

Con esta inauguración, Bollinger inicia un periodo especial que se prolongará hasta 2029, año en el que celebrará oficialmente sus dos siglos como una referencia dentro del mundo del Champagne.