vinetur

Bollinger lanza una añada de lujo con crianza de siete años

La maison presenta La Grande Année 2018, elaborada en barricas usadas y con precio de 215 euros

jueves 23 de abril de 2026



Champagne Bollinger ha presentado La Grande Année 2018, una cuvée elaborada solo en vendimias que la Maison considera de calidad sobresaliente y que resume su forma de trabajar desde su fundación en 1829 en Aÿ, en la región francesa de Champagne. La firma mantiene una producción ligada a parcelas clasificadas como Grands y Premiers Crus, con Aÿ y Verzenay como base del ensamblaje, y busca con esta referencia mostrar el perfil más fiel de su estilo.

La añada 2018 se compone de 66% de Pinot Noir y 34% de Chardonnay. Según la casa, el resultado es un champagne con estructura, frescura y capacidad para evolucionar durante años en botella. Bollinger subraya también un método poco habitual en la zona: la vinificación íntegra en pequeñas barricas de roble usado, con una media de 20 años. La Maison explica que este trabajo favorece una microoxigenación natural que aporta textura, profundidad aromática y aptitud para la guarda.

Tras esa vinificación, el vino pasa una crianza sobre lías de unos siete años, más del doble del tiempo exigido por la denominación. Después, cada botella se remueve y se degüella a mano. La empresa mantiene este proceso artesanal como parte de su identidad y señala que solo unas pocas maisons conservan todavía esta práctica.

La Grande Année Rosé incorpora vino tinto procedente del viñedo La Côte aux Enfants, propiedad exclusiva de Bollinger. La casa presenta esta versión como una lectura rosada de la añada, con un perfil centrado en la fruta roja y una mayor amplitud en boca.

En cata, La Grande Année 2018 muestra un color amarillo dorado. En nariz aparecen notas de cítricos, manzana Granny Smith y frutas de hueso como melocotón blanco, albaricoque y ciruela mirabel. Con aireación surgen matices de almendra fresca, pan rallado y acacia, junto con toques florales y una sensación mineral. En boca ofrece una entrada estructurada, con recuerdos de compota de frutas y membrillo, y una burbuja cremosa que alarga el final.

La Maison propone este champagne para acompañar carpaccio de atún con hinojo, medallón de ternera con salvia y shiitake o queso Tomme de Montagne con hierbas. También lo sitúa junto a postres como pera Comice pochada con sirope de hibisco, limón y verbena. El precio recomendado para La Grande Année 2018 es de 215 euros.

La Grande Année Rosé 2018 presenta notas iniciales de fresa, grosella roja, cítricos y melocotón de viña, con un toque mentolado al principio. En boca se muestra amplio, con textura marcada por los frutos rojos y un final donde aparecen piel de cítricos y naranja sanguina. Bollinger lo orienta hacia platos como carpaccio de solomillo de ternera, cola de langosta a la parrilla flambeada con coñac o magret de pato con naranja sanguina. También lo asocia a quesos como Époisses relleno de trufa y Mimolette curado. Su precio recomendado es de 265 euros.

Champagne Bollinger sigue siendo una maison independiente y mantiene su sede en Aÿ. La firma recuerda además que fue proveedora oficial de la Casa Real Británica desde 1884 y que conserva esa relación desde hace más de 140 años. Desde 2023 cuenta con certificación B Corp por su compromiso con la sostenibilidad.