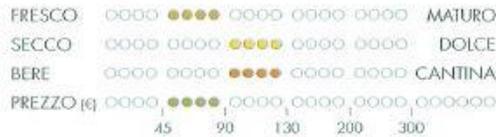




Prestige

100% Chardonnay

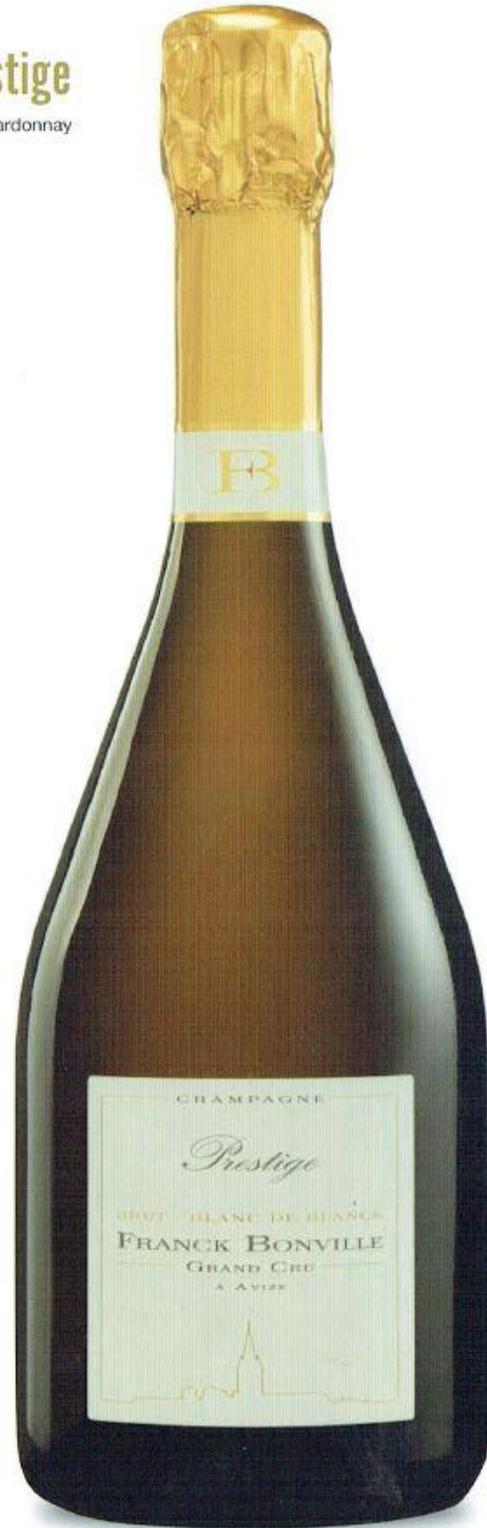
PIACERE



Di fatto, come il nome lascia intuire, la *cuvée de prestige* di Bonville. All'assaggio dei *vins clairs*, Olivier seleziona i migliori vini della sola Avize per questa etichetta e poi li assembla con quelli dell'annata precedente in perfetto equilibrio (qui 50/50 tra 2012 e 2011). Tirato a marzo 2013, lo champagne ha maturato poco più di tre anni sui lieviti prima di essere dosato a 6,67 g/l.

- All'interno della gamma Franck Bonville si percepisce nettamente una crescita di solida linearità di *cuvée* in *cuvée*. Appunto...

déj. mar. 2016 - Difficile parlare di ideale, di prototipo, ma, mettendo il naso in questo calice, ecco cosa immagini da un *blanc de blancs*. È elegante, anzi raffinato, equilibrato, minerale, finemente agrumato, floreale, con sottilissime grassezze di nocciola sullo sfondo a dare un certo spessore, spunti di zenzero candito. Bocca giocata sulla leggerezza, che sembra essere un po' il *fil rouge* del produttore, una leggerezza che non va intesa come evanescenza, per carità, ma come equilibrio al limite del perfetto. Al punto da dissimulare la polpa della materia, anche in questo caso fresca e pulita, fatta di agrumi gialli e mineralità, con un finale più persistente che lungo ancora tra note agrumate e minerali. Sì, da una *cuvée de prestige* ci si dovrebbe aspettare maggiore incisività, ma sfidiamo chiunque a limitarsi a un solo bicchiere di questo champagne. Quindi, forse, ha ragione Marco Dallabona quando parla di "una gran bella bevuta". E questo ha certamente il suo valore.



90/100