

GRAND CRU

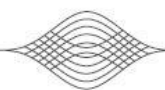
À AVIZE

Olivier Bonville e la 'sua' Oger

Scritto da: Alberto Lupetti 29 Ottobre, 2019



Lo sapevo, lo sapevamo, ma le degustazioni per *Grandi Champagne 2020-21* ce lo hanno poi straconfermato: Olivier Bonville è un produttore d'eccellenza. D'altronde, Avize sembra ispirare in maniera particolare i vigneron: tre dei più grandi nomi in assoluto di tutta la Champagne si trovano in questo villaggio Grand Cru e quelli comunque di valore sono parecchi altri. Poi c'è **Franck Bonville**, in crescita prepotente sotto la guida di Olivier e per questo destinata a giocare un ruolo sempre più di primo piano. La *maison*, intesa come sede, cantina e parte dei vigneti, si trova ovviamente ad Avize, ma la famiglia Bonville possiamo dire che abbia mosso i suoi primi passi nel villaggio vicino di Oger: è qui che il capostipite Alfred acquista i primi vigneti all'alba del XX secolo. Ed è qui che Olivier che possiede tuttora cinque ettari di vigne e solo ad Avize ne ha di più, con sei ettari. Ebbene, questi due villaggi Grand Cru, insieme a Le-Mesnil, Olivier ha voluto raccontarli in solitaria con una linea di champagne battezzata *Cuvée de Terroir* che abbiamo conosciuto in anteprima più di anno fa su questo sito e abbiamo poi riassaggiato, con maturazione diversa, quindi, per le degustazioni della guida. Così, nella stessa guida troverete, tra gli altri champagne Franck Bonville, *Pur Avize* e *Pur Le-Mesnil*, qui, invece, ritroviamo *Pur Oger*.



FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE



I vigneti di Franck Bonville a Oger, nella parte meridionale del Cru, proprio al confine con Le-Mesnil.

Con la vendemmia 2012, **Olivier Bonville** pensa di isolare tre grandi territori accomunati dal suolo di *craie*, ma con questa a profondità differenti: Avize, Oger e Le-Mesnil. In questi tre villaggi seleziona tre parcelle nel primo Grand Cru, due nel secondo ('Les Noyerots' e 'Les Rumigny') e altre due nel terzo. Le parcelle, poi, sono pressate insieme per ciascun villaggio (quindi l'assemblaggio avviene già in pressa), i mosti sono fermentati in acciaio e il tiraggio (ad aprile 2013) è stato fatto '*bouchon liège*'. Infine, i tre champagne hanno maturato esattamente 5 anni sui lieviti e al termine sono stati tutti dosati a 2 g/l. Nel caso di **Oger**, si tratta di parcelle nella parte più bassa dei *coteaux*, con un suolo più argilloso e la *craie* soltanto in profondità, quindi il carattere dei vini è più 'grasso'.



FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

Pur Oger 2012

*100% Chardonnay*

dég. apr. 2018 – Il classico stile Bonville, solidamente riscontrato nella degustazione di tutta la gamma, sembra in parte sacrificarsi nelle tre *Cuvée de Terroir* in favore della purezza territoriale, così ecco, in questo caso, la grassezza di Oger. Ma, oltre questa, al naso ecco la crema pasticceria, la nocciola, alla quale si accodano il lemongrass e il timo, oltre a una freschezza quasi da ruscello di montagna e finanche una nota salmastra. C'è la densità della materia prima che la finezza... Oger è molto difficile da interpretare in solitaria, ma Olivier sembra aver fatto un ottimo lavoro, bontà dell'annata a parte. Anche perché la bocca è di un tale equilibrio da far sembrare lo champagne addirittura fin troppo facile da bere, ma è solo la prima impressione, perché poi ti soffermi sulla concentrazione materica e aromatica, che da un lato arrivano a limitare in questo momento la distensione per via dell'oggettiva gioventù del vino, ma dall'altro non fanno la stessa

cosa né con l'intensità della gustativa, né, tantomeno, con la persistenza di questa. Così, ecco la dimostrazione di come una *cuvée* territoriale possa avere una spiccata piacevolezza non rinnegando un solo istante il netto carattere da champagne, anzi. Ah, un'ultima nota: dosaggio veramente perfetto!

Voto: 92/100

CHAMPAGNE

FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

LE MIE BOLLCINE
ALBERTO LUPETTI
(PAGE 4/4)
OCTOBRE 2019



La controetichetta è quanto di più ricco si possa desiderare in fatto di informazioni: dalla data di vendemmia fino al dégorgement, ma c'è pure la mappa con le parcelle evidenziate!

(hanno partecipato alla degustazione Vania Valentini, Thomas Rossi, Marco Dallabona)

Gli Champagne Franck-Bonville sono distribuiti da:
Capagio - Tel. 0521/786243 - www.capagio.it

Scritto da: Alberto Lupetti Categoria: Millésime Tags: Franck Bonville

