

CHAMPAGNE

GRANDI CHAMPAGNE
(ALBERTO LUPETTI)

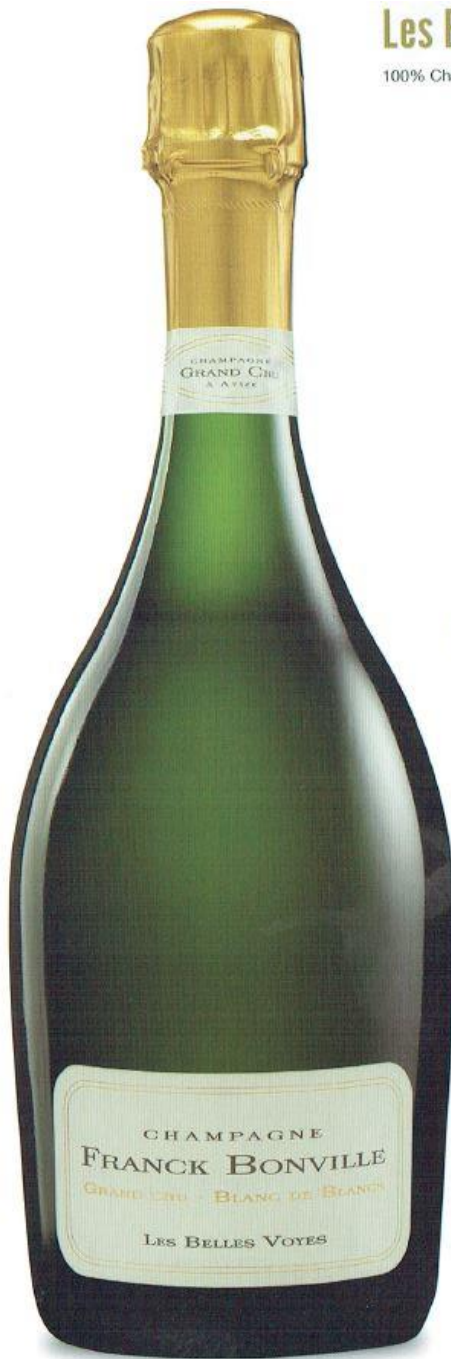
FRANCK BONVILLE

2018 - 2019

GRAND CRU

À AVIZE

Grandi
Champagne

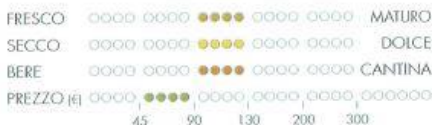


Les Belles Voyes

100% Chardonnay



PIACERE



Lo champagne più prezioso, il primo creato da Olivier nel 1998, l'unico frutto di una sola parcella, la più vecchia di proprietà, sita a Oger. Le cui uve sono poi fermentate in barrique e ulteriormente selezionate, visto che solo circa un quinto dei vini è scelto per l'assemblaggio. È un millesimato 2010 tirato nella primavera del 2011, lo champagne ha maturato 5 anni sui lieviti prima di essere dosato a 2,5 g/l.

- Il gioiellino di casa valorizza il primo vigneto di famiglia, ma anche le indubbie capacità di Olivier, per un risultato che unisce complessità a piacevolezza.

dég. gen. 2016 - Lo stacco all'interno della gamma si avverte, perché questo naso è grasso e affascinante. Si nota il legno, ma più sul versante delle tostature che del mero *boisé*, poi ecco intense note mentolate al limite del balsamico, quindi emerge la resina, il sottobosco, gli agrumi canditi, i fiori di tiglio, lo zenzero fresco, la mineralità *oxyèux*. Insomma, un naso complesso e articolato che delinea uno champagne di valore. Assaggio materico al limite del masticabile, ma ben supportato dall'acidità, quindi risulta rotondo, succoso, gustoso, giustamente secco, teso, valorizzato da una gran bella bollicina, vivacizzato da una speziatura piccante (pepe bianco), pulito, di sviluppo salino e agrumato giallo, addirittura 'leggero', a livello di sensazione, proprio per via del riuscito equilibrio tra ricca materia e acidità, pertanto risulta non semplicemente bevibile, ma addirittura appagante. Anche perché non stanca mai...

92/100

FRANCK BONVILLE

232

