



— CAPITOLO SEI —

Franck Bonville

Grand Cru, nel cuore di Avize

—
AVIZE · CÔTE DES BLANCS

L'APPELLATION EN CHIFFRES



La carte du vignoble champenois: l'appellation raccontata in numeri

Prima di entrare da Franck Bonville, questa mappa vista in uno dei punti tappa ci ha restituito la scala di quello che stavamo attraversando: 34.000 ettari, 5 dipartimenti, 4 regioni — Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bar — e 319 comuni vitivinicoli. Dietro ogni bottiglia che avremmo assaggiato, 15.800 vigneron, di cui 4.300 produttori in proprio, 135 cooperative e 382 maison di negozio. L'encépagement racconta già una parte della storia: Pinot Noir 38%, Meunier 31%, Chardonnay 31% — ed è proprio quest'ultimo, coltivato quasi in purezza, il protagonista assoluto di Avize e della Côte des Blancs.

IN CANTINA



Tra le grandi botti, la spiegazione di come nasce ogni cuvée



L'assaggio diretto dalla botte, ancora incompiuto ma già chiaro

TRA LE BOTTIGLIE



Le rastrelliere piene, in attesa del loro momento



Nei tunnel sotto la Maison, dove il tempo lavora in silenzio

IL DÉGORGEMENT



La linea di sboccatura, vista da vicino: il gesto ripetuto migliaia di volte



La capsula Franck Bonville, Avize: il segno che la bottiglia è pronta

PUR MESNIL · PUR OGER · PUR AVIZE

Terroir



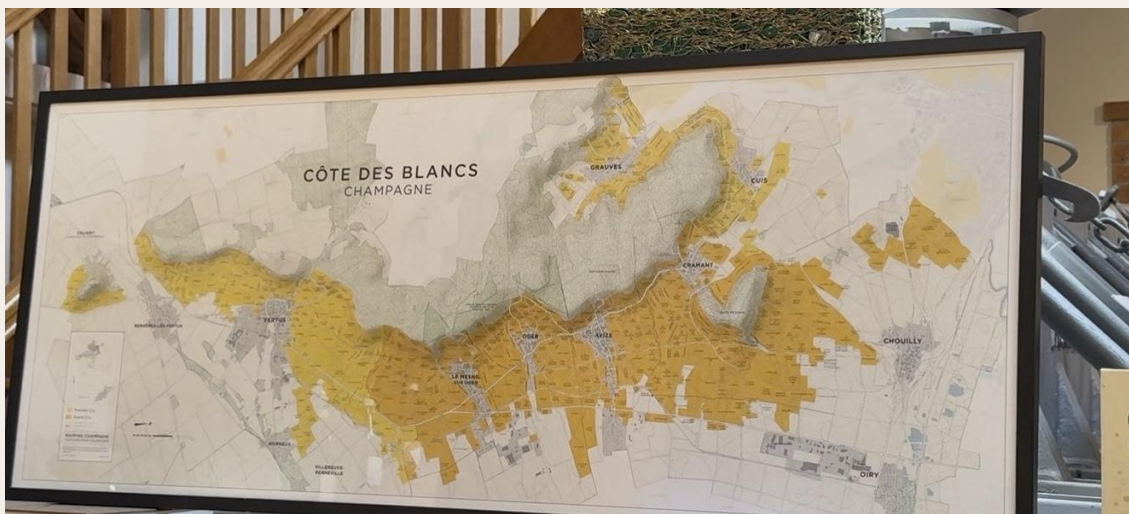
Tre colonne di terra, una per ogni cru: gesso, argilla, roccia

A BOCCA APERTA



Marco fotografa i tre suoli, cercando di capire cosa li rende così diversi

Siamo rimasti a bocca aperta. Vedere il gesso di Mesnil, la terra più scura di Oger e quella di Avize fianco a fianco — e ricollegarle a quello che avevamo appena assaggiato — ci ha fatto capire per la prima volta, sul serio, cosa significa terroir.



La mappa della Côte des Blancs, con i Grand Cru in evidenza

LE CUVÉE DI AVIZE



Unisson e Brut, Grand Cru: due Blanc de Blancs di Avize a confronto



L'etichetta Unisson, un acquerello sull'onda del gesso di Avize

LES BELLES VOYES, OGER



Les Belles Voyes 2017, Oger: un istante di silenzio prima dell'assaggio

È il fotogramma che ci porteremo a casa più di tutti gli altri: lo sguardo di lato, la bottiglia stretta con due mani come si tiene qualcosa di prezioso, il momento appena prima di stappare un singolo vigneto d'annata. Nessuno parlava. Si vedeva che quella concentrazione non era posa: era rispetto per un vino che arriva da un solo pezzo di terra e da un solo anno, il 2017 di Oger.

LA LINEA COMPLETA



Sei calici, sei racconti: la linea completa delle cuvée Franck Bonville

Millésime 2016, Unisson, Brut Grand Cru, Pur Mesnil 2018, Les Belles Voyes 2017: vederle tutte insieme sul tavolo, una accanto all'altra, è stato il modo migliore per ripercorrere in un colpo d'occhio l'intera visita — dalla botte alla bottiglia pronta da stappare.

A FINE VISITA



Il gruppo al completo, pollici alzati a fine visita

L'altra immagine che vale la pena raccontare è questa: tutti stretti in un unico scatto, i pollici alzati, le facce un po' stanche e un po' più leggere dopo ore tra botti, tunnel e calici. È una bella foto che restituisce il senso del viaggio — non solo vino, ma un pomeriggio passato insieme ad amici di sempre, in un posto che nessuno di noi dimenticherà.

*Fine del sesto capitolo del viaggio.
Tre suoli, un solo bicchiere per capirli tutti.*

by Marco Stabile
© Marco & Claude — Viaggio in Champagne