

**Manlio Giustiniani**

B16, libertà creativa

Nato da un'annata complessa e interpretato con rigore sartoriale, il terzo capitolo della serie Bollinger B esprime identità ed energia, contemporaneità e precisione stilistica

...

La Maison di Aÿ conferma la propria strategia di edizioni limitate con il B16, terza espressione della visione Bollinger, dopo il 2003 e il B13. Cuvée nate da annate che non presentano tutte le caratteristiche per essere elevate a Grande Année, ma che offrono uno spazio creativo più ampio.

Il 2016 è stato un anno complesso: gelo primaverile, episodi di grandine e piogge hanno ridotto le rese, mettendo alla prova il vigneto e le scelte della Maison. Eppure, nonostante queste difficoltà, sono nati vini di altissimo livello. Un'estate molto secca ha infatti consentito una maturazione ottimale del Pinot Noir e, in misura minore, dello Chardonnay, restituendo uve sane, concentrate, dotate di energia e precisione.

Pur non includendo il Pinot Noir di Aÿ, B16 attinge pienamente all'identità storica della Montagne de Reims, interpretata con rigore e modernità. Il Pinot Noir, che rappresenta il 73% dell'assemblaggio, proviene da Bouzy, Verzenay, Verzy e Tauxières, mentre lo Chardonnay (27%) è selezionato a Trépail. La vinificazione è svolta in legno, scelta identitaria, coerente con la filosofia Bollinger e il tiraggio avviene con tappo in sughero, altro segno distintivo della Maison. L'affinamento sui lieviti si protrae per sette anni, con remuage e dégorgement manuale effettuato nel novembre 2024 con un dosaggio di 4 g/l.

All'olfatto B16 si apre con sensazioni che evocano un bouquet floreale di biancospino e miele d'acacia, accompagnate da frutta bianca fresca e da una freschezza vibrante data da accenti agrumati di cedro e bergamotto. Emergono note di mandorla dolce e frutta secca che si fondono con una trama più ampia e profonda. Il profilo aromatico si arricchisce di sfumature di timo e rosmarino con richiami di camomilla e note di zenzero. Al palato, la trama setosa si distende con eleganza, rivelando una bella materia e complessità. L'acidità agrumata è perfettamente integrata, sostenuta da una mineralità marina. La struttura è equilibrata e profonda con un finale persistente, delicato e sapido.

B16 è uno Champagne contemporaneo, di grande energia, fedele allo stile Bollinger.

www.champagne-bollinger.com

è importato e distribuito in Italia da

www.meregalli.it

