



BONNET-PONSON

Die **Familie Bonnet** macht bereits seit 1862 eigenen Champagner in **Chamery**, Grégoire Bonnet war der erste Recoltant Manipulant des Ortes. Sein Enkel hat mit bereits mit 14 Jahren die Weinberge der Familie mit seinen beiden Pferden bestellt.

Im Jahre 1956 lernte André Bonnet Monique Ponson kennen, die selbst aus einer Winzerfamilie in Vrgigny stammt, ebenfalls aus der **Montage de Reims**. Mit Ihrer Vermählung begannen sie mit der Domain Bonnet-Ponson wenige Parzellen Meunier und Pinot Noir in Chamery, Vrgigny und Coulommès la Montagne anzubauen. Nach einem arbeitsreichen Leben war die Fläche auf 9 Hektar angewachsen, jeweils mit den **drei Rebsorten zu gleichen Teilen** bestockt.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Auf der unermüdlichen Suche nach Qualität haben die beiden durch eigenes Ausheben in Chamerys sandigen Böden die Kapazität der Keller erweitert, damit ihre Champagner länger reifen konnten.

Alle Schritte der Champagnerherstellung wurden durch die Familie und ihre 3 Arbeiter ausgeführt, inklusive der Abfüllung und des Degorgierens "à la volée". In den folgenden 30 Jahren entwickelte Thierry das Weingut laufend weiter. Sein **Sohn Cyril Bonnet** kehrte 2013 nach seinem Önologiestudium und der Arbeit als Winzer im Südwesten Frankreichs zum Familienweingut zurück. Gleichzeitig startete die Umstellung auf **biologischen Anbau**. Der Stil änderte sich fast radikal hin zu Champagnern **ohne Dosage**, keiner Filtration, Fermentation nur noch natürlicher Hefen und lediglich einem Minimum an Schwefel.

**FACTS: R.M., Chamery, Montagne de Reims,
ca. 10ha**



CHARAKTER

EXPERIMENTELL & HERAUSFORDERND



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Cuvée Perpétuelle Extra Brut

40% Pinot Noir
30% Chardonnay
30% Pinot Meunier
Dosage: 3g/l
40% Réserve
perpetuelle
15% Ausbau im Holz
Min. 4 Jr. Flaschenreife

Cuvée Perpétuelle Non Dosé

40% Pinot Noir
30% Pinot Meunier
30% Chardonnay
Dosage: 0g/l
40% reserve Wein
Ausbau im Holz
5 Jahre Flaschenreife

Cuvée Perpétuelle Rosé

50% Pinot Noir
25% Meunier
25% Chardonnay
7% Rotwein
Dosage: 1,5g/l & 4g/l
30% Réserve
perpetuelle
25% Ausbau im Holz



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Seconde Nature

45% Pinot Noir
40% Chardonnay
15% Pinot Meunier
Dosage: 0g/l
Ausbau im Holz
Ca. 2 Jahre
Flaschenreife

Seconde Nature Millésime

45% Pinot Noir
40% Chardonnay
15% Pinot Meunier
Ausbau im Holz
Dosage: 0g/l
4 Jahre Flaschenreife

Les Vignes Dieu

100% Chardonnay
Dosage: 2-3g/l
Ausbau: Inoxtank &
Holz
Min. 8 Jahre
Flaschenreife



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Cuvée Petit
Mélange Brut
Nature**

Aus allen 7 Rebsorten
28% Petit Meslier
Dosage: 0g/l
Ausbau im Ei aus
Sandstein

Le Jour

100% Pinot Meunier
Dosage: 0g/l
Einzellage in Vrgigny
Ausbau im Holz

**Seconde Nature
Rosé de
Macération**

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
48 St. Mazeration
Ausbau in Holz &
Amphore



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Jules Bonnet
Millésime**

100% Pinot Noir
Dosage: 3g/l

**Coteaux
Champenoise
Griblanc**

Aus allen 7 Rebsorten
Stillwein
Spontan im Holz
vergoren, unfiltriert
und ungeschwefelt

**Coteaux
Champenoise
Chamery Rouge
"amphore" AOC**

100% Pinot Noir
Ausbau in der
Amphore