



## 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 Vrigny 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, Vrigny 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 Rosé**

50% Pinot Noir  
25% Meunier  
25% Chardonnay  
7% Rotwein  
Dosage: 1.5/4 g/l  
30% Réserve  
perpetuelle  
25% Ausbau im Holz

## **Seconde Nature**

45% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
15% Pinot Meunier  
Dosage: 0g/l  
Ausbau in gebrauchten  
Fässern  
Nicht gefiltert und  
geschönt



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

**Seconde Nature  
Millésime**

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

**Cuvée  
Perpétuelle Non  
Dosé**

35% Pinot Noir  
35% Pinot Meunier  
30% Chardonnay  
Dosage: 0g/l  
5 Jahre Flaschenreife

**Les Vignes Dieu**

100% Chardonnay  
Dosage: 2-3g/l  
Ausbau: 50% Inoxtank,  
50% Holz  
Min. 8 Jahre  
Flaschenreife



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

**Seconde Nature  
Millésime**

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

**Cuvée  
Perpétuelle Non  
Dosé**

35% Pinot Noir  
35% Pinot Meunier  
30% Chardonnay  
Dosage: 0g/l  
5 Jahre Flaschenreife

**Le Jour LJ 19  
1er Cru Brut Nature**

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



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

**Rosé de  
Macération**

100% Pinot Noir  
Dosage: 0g/l

**Chamery Rouge  
"amphore" AOC**

100% Pinot Noir  
Ausbau im Amphoren

**Griblanc**

Aus allen 7 Rebsorten



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

**Cuvée Petit  
Mélange Brut  
Nature**

Aus allen 7 Rebsorten  
Dosage: 0g/l  
Ausbau im Ei aus  
Sandstein