

Champagne Bonnaire "Les Versants" Réserve



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): Famille BONNAIRE
(Champagne)

Millésime: NM

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Versants

RVF: 89/100

Bettane + Desseauve: 15/20

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

"Les Versants" est le nouveau nom de la cuvée "Tradition L'Esprit du Temps", nouvel habillage, nouveau nom mais c'est bien le même vin que vous êtes nombreux à apprécier. Le "petit" champagne de la maison Bonnaire a déjà une bulle très fine et surprend par son caractère affirmé. Il n'y a pas de secret. Avec du bon vin, on fait du bon champagne !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHAMPAGNE BONNAIRE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur cette cuvée

Champagne Bonnaire "Les Versants" Réserve

La Revue du Vin de France (2025) : 89/100.

Guide Hachette des Vins 2026 : 1* *Une très belle entente des blancs et des noirs (pinot noir 30 %, meunier 20 %) assemblés à parité se manifeste dans cet extra-brut jaune doré vieilli au moins 30 mois. Le chardonnay, qui ressort dans la fraîcheur de l'expression aromatique (agrumes, citron vert, fruits blancs, aubépine) et dans la minéralité crayeuse de la bouche semble enrichi par la générosité des pinots. Intensité et finesse.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Cuvée des trois cépages champenois, issue des vignes du domaine situées sur les versants de la Côte des Blancs (Cramant, Cuis, Bergères-les-Vertus), de la Vallée de la Marne (Fossoy) et de la Montagne de Reims (Bouzy).

Cépages : 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

Provenance : Cramant (Grand Cru), Cuis, Bergères-Les-Vertus (Premier Cru), Fossoy

Vinification : La première fermentation s'effectue en cuves inox thermorégulées, permettant d'assurer une conservation optimale des arômes primaires du raisin. Le Tradition est un assemblage de vins provenant de plusieurs récoltes. Environ 15% de l'assemblage définitif est constitué par des vins de réserve.

Après le tirage, la prise de mousse et le vieillissement en cave s'effectuent sous bouchage classique. Après dégorgement, les Versants bénéficié d'un dosage faible puis repose 3 mois en cave avant expédition, temps nécessaire pour permettre au vin d'assimiler le sucre de la liqueur d'expédition et de retrouver son équilibre.

Vieillissement : 30 mois minimum

Dosage : Extra Brut (4g/L)

Dégustation : Élaborée dans la pure tradition champenoise, cette cuvée complexe met à l'honneur l'art de l'assemblage:

- Assemblage de crus emblématiques de la Côte des Blancs, de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne
- Assemblage des trois cépages champenois : Chardonnay, Pinot Noir et Meunier
- Assemblage d'années avec le vin de la dernière vendange et les vins de réserve

La vinification majoritairement en cuves est complétée d'environ 10 % d'élevage en petits fûts de chêne, conférant au vin une subtile note épicée.

Le vin se distingue par sa sapidité et son expression aromatique (notes florales puis d'agrumes et de fruits mûrs). Belle patine, fruité intense, grande finesse : la bulle est crémeuse, la finale rafraîchissante et persistante.

Le dosage mesuré met en valeur l'équilibre et la polyvalence de ce vin qui apportera raffinement et plaisir, aussi bien à l'apéritif que sur une cuisine fine.

Service : Conserver la bouteille allongée - Servir frais entre 6 et 8°C