Bonnet-Ponson

Le Jour LJ20, Non Dosé Premier Cru

750 ml

France,

9920380043

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gebratene Aubergine mit Tahini und gewürztem Bulgur

Pasta mit geräuchertem Fisch, Trauben und Lauch

Schweine Koteletts mit Fenchel-Apfel Salat

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 26.03.2026

Das Weingut Bonnet?Ponson ist ein Familienbetrieb aus Chamery in der Petite Montagne de Reims dessen Wurzeln bis 1862 zu Grégoire Bonnet als erstem récoltant?manipulant des Dorfes zurückreichen. Heute wird der Betrieb von Thierry und seinem Sohn Cyril Bonnet in vierter bzw. fünfter Generation geführt und bewirtschaftet 10,5 Hektar, aufgeteilt in etwa 50 Parzellen in Chamery, Vrigny, Coulommes?la?Montagne sowie Grand?Cru?Lagen in Verzenay und Verzy, bepflanzt mit ungefähr gleichen Anteilen Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay sowie einem kleinen Anteil Petit Meslier. Die Böden reichen von kalkhaltigem Ton über Kalkstein bis zu sandigeren Auflagen, was gerade für Meunier sehr unterschiedliche Terroirausdrücke ermöglicht.

Seit 2013 werden die Weinberge biologisch bewirtschaftet, seit 2016 sind sie offiziell zertifiziert. Cyril arbeitet mit Begrünung, alternativen agro?forstwirtschaftlichen Ansätzen und Phytotherapie, um Bodengesundheit und Biodiversität zu fördern. Die Trauben werden von Hand gelesen, schonend gepresst, verwendet wird oftmals nur nur die Cœur de Cuvée. Die erste Gärung erfolgt mit wilden Hefen in Edelstahl, Beton und überwiegend gebrauchten Holzfässern in verschiedenen Größen; ein Teil der Grundweine durchläuft nur teilweise oder gar keine malolaktische Gärung. Es wird weder geschönt noch filtriert, der Schwefeleinsatz ist insgesamt sehr niedrig, bei rund 60 ?% der Weine wird komplett ohne zugesetzten Schwefel gearbeitet. Die Champagner liegen vier bis zwölf Jahre auf der Hefe, bevor sie als Brut Nature oder mit minimaler Dosage (z.?B. Cuvée Perpétuelle Non Dosé mit Solera?Reserveanteil) degorgiert werden.

Info zum Wein:
Einzellagen?Meunier aus der Premier?Cru?Lage „Le Jour“ in Vrigny, der ältesten und größten Meunier-Parzelle der Domaine von rund 65 Jahre alten Reben auf tonig?lehmigem Boden über Kalkstein. Für diese Cuvée wird nur ein besonders alter Kernbereich von ca. 0,2 ha selektiert. Im Jahrgang 2020 wurde ausschließlich erste und zweite Pressung verwendet, gefolgt von spontaner Vergärung und neunmonatigem Ausbau in überwiegend 400?Liter?Fässern unterschiedlicher Belegung, ohne Schönung, Filtration, zugesetztem Schwefel oder Dosage. Insgesamt wurden nur rund 1.500–2.000 Flaschen produziert.
Farbe:
Relativ hell, mit leicht nussigem Schimmer, der ins Kupferne spielt und feingliedriger Perlage.

Nase:
Der 2020 Le Jour, Meunier LJ20, Non Dosé Premier Cru von Bonnet-Ponson ist deutlich nussig geprägt: Haselnuss, Nougat, dazu eine warme, leicht süßlich wirkende Tiefe, die an Nussmus und feine Röstaromen erinnert. Hinzu kommen dezent würzige Noten nach hellem Drehtabak und zitrische Noten nach Grapefruit, nassem Kieselstein und

etwas Linoleum.

Mund:
Sehr eigenständiger, kerniger Ausdruck im Antrunk: Salzig mit sämig wirkendem, gestoßenem Nussmus und etwas Creme Patissier, dazu kommt etwas Milchschokolade sowie Anklänge von Milchkaffee, die ins würzig herbe Richtung Tabak oszillieren. Gedörrte Früchte wie roter Apfel werden begleitet von markanter Würze wie Muskatblüte nebst einem Hauch rotem Pfeffer. Die Phenolik greift gut, die Perlage agiert selbstbewusst mit feinem Glitzern im Hintergrund. Seriöse Sache.