

## Bonnet-Ponson

# *Cuvée perpétuelle, RP20AB, Extra Brut Premier Cru*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920380049

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Risotto mit jungen Erbsen, Rhabarber und Estragon**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Austern mit roten Johannisbeeren und Petersilie**

(Meeresfrüchte)

**Handgeschnittenes Tatar vom Kalb mit Austern und**

**Wachtelei**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Die Cuvée Perpetuelle Extra Brut ist eine Assemblage aus 40 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay und 30 % Meunier aus dem Basisjahrgang 2020 sowie 40 % Reserveweinen aus den vorangegangenen Ernten, die fortlaufend verschnitten werden (Solera-Methode). Die Trauben stammen von insgesamt 35 Parzellen aus den Lagen Chamery, Vrigny und Coulommès-la-Montagne, die als Premier Cru klassifiziert sind und im westlichen Teil der Montagne de Reims, der Petite Montagne, liegen. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 35 Jahre, die Böden umfassen kiesel- und kalkhaltige Sande, schluffig-lehmige Böden auf kalkhaltigem Untergrund sowie kalkhaltige Lehmböden mit Mühlstein.

Die erste Gärung verläuft zu 85 % im Inox-Tank und zu 15 % im Eichenfass, die malolaktische Gärung ist erwünschtes Stilmittel. Vor dem Verschnitt mit den Reserveweinen reifen die Weine für acht Monate auf der Hefe, bevor sie ungefiltert und nur unter minimaler Zugabe von Sulfiten (unter 25 mg/l) für mindestens vier Jahre auf der Flasche reifen und schließlich mit drei bis vier Gramm Versanddosage versehen werden.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit leicht kupfernen Reflexen und feiner Perlage.

Nase:

Die Nase der Cuvée Perpetuelle Extra Brut 1er Cru RP20AB von Bonnet-Ponson zeigt sich klar und aufgeräumt mit nahezu buchhalterischer Akkuratessse. Initiale Autolysenoten nach Gebäck wie Sauerteigbrotrinde reihen sich diszipliniert in den Reigen saliner Aromen nach Austernschalen und nassem Kieselstein, nebst Tafelkreide. Zitrus ist sowieso an Bord, ebenso die leichten Oxi-Noten eines angeschnittenen roten Apfels. Weiße Johannisbeeren und etwas Rhabarber sorgen für die Streicher im Refrain.

Mund:

Im Antrunk rotfruchtig-herb, abermals Rhabarber, guter Gerbstoffeintrag, grippy am Gaumen, kalkig-kreidiger Eindruck über die Textur, aromatischer Swing zwischen zitrischer Frucht nach Limettenabrieb und salzig-mineralischem Naturell. Mit ordentlichem Druck bürstet er am Gaumen angenehm gegen den Strich und wird befeuert vom kleinperligen Mousseux.