Bonnet-Ponson

Jules Bonnet, Blanc de Noirs Premier Cru Extra Brut

2007, 1500 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380055

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Bruschetta mit Tomate, grüner Aprikose und Estragon

Quiche von der Rauchforelle mit Speck und Champignons

Perlhuhn aus dem Ofen mit Sesam-Möhrchen und sautiertem Schwarzkohl

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2025

Der 2007 Millésimé Blanc de Noirs ist ein Pinot Noir aus den besten Parzellen in Verzenay und Chamery in der Montagne de Reims, von lehmig-sandigen Böden sowie von kalkreicher Campanien-Kreide. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 55 Jahre. Der Wein aus 100 % Pinot Noir wird nur in besonders großen Jahrgängen erzeugt. Im Jahr 2007 wurden 1.200 Magnums produziert

Farbe: Sattes Goldgelb mit filigranem Mousseux.

Nase: Die Nase des 2007 Millésimé Blanc de Noirs Premier Cru Extra Brut von Bonnet-Ponson changiert wie ein Chamäleon und zeigt stets neue Facetten von sich. Sie erlaubt einen Blick zurück in die Zeit, als Cyrils Vater die Weine mit einer damals noch reiferen Stilistik produzierte. Gedörrte Früchte, getrocknete Aprikosen, von der Orange die Schale – dafür getrocknet oder sogar kandiert –, dazu kommen Gebäcknoten, die auch mehr im röstigen Spektrum spielen: Mürbeteig-Tarte mit Salzbutter, Aprikosenkonfitüre, dazu kommen milde Gewürznoten. In Summe ein strahlend klarer Wein, dessen Reife nicht mit Alterung gleichgesetzt werden sollte.

Mund: Im Antrunk wird der Gaumen erhellt durch das fein glitzernde Mousseux, das wie Sternenstaub den Rachen erleuchtet. Die Frucht spiegelt sich über die Reife vielmehr im Extrakt als durch jugendlichen Ungestüm, dazu kommt die mürbe Textur des Weines, die ihm seinen besonderen Schmelz verleiht. Ein Champagner mit enormer Ruhe im Trunk, komplex, doch dabei selbsterklärend – kein Proseminar, und dennoch prüfungsrelevant. Die Magnum, das ist gewiss, war ein weise gewähltes Format für diese Extravaganza.