Bonnet-Ponson

Jules Bonnet, Blanc de Noirs Premier Cru Extra Brut

2014, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380062

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Seezunge mit Beurre noisette und Kapern (Fisch)

Artischocken mit Zitronen-Butter und gerösteten Mandeln (vegetarisch)

Kroketten mit geräuchertem Heilbutt und Wasabi-Mayonnaise (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

Information zum Wein
Der *Jules Bonnet* ist ein *Champagner* aus 100 % Pinot Noir. Die Frucht stammt von vier Parzellen des Terroirs von Verzenay, klassifiziert als *Grand Cru*, sowie von zwei Parzellen aus den Terroirs von Chamery, klassifiziert als *Premier Cru*. Das Durchschnittsalter der *Sélection massale* beträgt 55 Jahre. Die Reben wurzeln in kiesigen und kalkhaltigen Sanden auf einem Kalkstein-Untergrund. Der Grundwein aus der *Cœur de Cuvée* wurde spontan vergoren und über neun Monate in Barriques ausgebaut. Es fand ein biologischer Säureabbau statt. Der Wein wurde nicht filtriert und nur schwach geschwefelt, sodass sich ein Gesamtschwefel von unter 35 mg/l ergibt. Die Flaschen wurden 09/2025 degorgiert und erhielten 1,5 Gramm Dosage.

Farbe
Kupferfarben mit feiner Perlage

Nase
Der *Jules Bonnet Premier Cru 2014* stammt aus einem warmen Jahrgang und das merkt man ihm, allerdings auf eine gelungene Weise, auch an. Es ist ein elegant duftender Champagner, der an warme und reife Grapefruits, Mandarinen und Kumquats, Lemoncurd, Apfel-, Quitten- und Birnentarte, Mandeln, Karamell und kandierten Ingwer, rote und schwarze Beeren sowie Franzbrötchen erinnert.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Blanc de Noir* voll und voluminös, gleichzeitig aber saftig und druckvoll. Ein intensiver Champagner mit feiner Perlage und beeindruckender Konzentration, Extrakt, Würze, gelber Frucht, pikanten Zesten, Nuss- und Mandelpatisserie. Dazu kommt ein Säurezug, den man im ersten Moment gar nicht erwartet konnte, der dann aber für eine immense Frische sorgt, die von kreidiger Mineralität belgeitet wird. Sehr viel Champagner fürs Geld!