Bonnet-Ponson

Cuvée perpétuelle, RP23AB, Non Dosé Premier Cru

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380053

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Fenchel, Cedros, Tropea-Zwiebeln und Kapern

Gegrillte Schwertmuscheln mit Salmoriglio

Gebratene Wachtel mit Johannisbeerjus und Estragon-Polenta

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2025

Die Cuvée Perpétuelle Non Dosé RP22AB ist eine Assemblage aus 40 % Pinot Noir sowie je 30 % Chardonnay und Meunier aus dem Basisjahrgang 2022. Hinzu kommen 40 % Reserveweine aus den vorangegangenen Ernten, die fortlaufend verschnitten werden (Solera-Methode). Die Trauben stammen von 35 Parzellen aus Chamery, Vrigny und Coulommes-la-Montagne – Premier-Cru-Lagen der Petite Montagne im westlichen Teil der Montagne de Reims. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 35 Jahre.
Die erste Gärung erfolgt zu 75 % im Edelstahltank und zu 25 % im Eichenfass. Die malolaktische Gärung ist ein bewusst eingesetztes Stilmittel. Der Wein ist ungefiltert, erhielt vor der Füllung sanfte 22 mg Schwefel und keine Dosage.
Farbe: Mittleres Strohgelb mit stetiger, feiner Perlage.
Nase: Die Nase der Cuvée Perpétuelle Non Dosé RP22AB von Bonnet-Ponson oszilliert zwischen warmem Backwerk, sublimer Frucht und salzigem Gebäck mit hochfeinen Oxidationsnoten. Das olfaktorische Pendel schwingt folglich zwischen wohlig warm und salzig-kühl – Spannung pur, noch vor dem ersten Schluck.
Mund: Mit wolkigem Mousseux gleitet er wie ein Hovercraft über den Gaumen und erquickt mit seinem messerscharfen, salzigen Naturell. Staubtrocken und mundwässernd, als stünde man in der Wüste. Die rasiermesserscharfe Klinge wird von der reifen Säure gewetzt und zieht sich durch den Gaumen – Drainage! Ein Champagner, an dem man sich regelrecht durstig gezecht hat. Unbedingt fernab der Apéritif-Situation zu Tisch weitertrinken!