Bonnet-Ponson

Seconde Nature SN20, Chamery Premier Cru, Non Dosé

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380042

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rotbarbe mit Fenchel und Krustentierreduktion

(Fisch)

Tristan Languste, Kalamansi, Amazu Tsuke und Algen-Beurre Blanc

(Meeresfrüchte)

Chawanmushi mit Ingwer-Dashi, Pilzen, Erbsen und Kumquats

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.01.2024

Information zum Wein

Der *Seconde Nature* ist ein *Champagner* aus 45 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay und 15 % Meunier. Die Frucht stammt aus den Chamery-Einzellagen „les Vigneules“, „les Spectres“ und „les Caquerets“ mit einer Süd-Ost-Ausrichtung der Hänge. Der Oberboden besteht aus kalkhaltigem Lehm, der mit Kalksteinkieseln durchsetzt ist, der Unterboden aus Sanden und fossilen Muscheln. Der Grundwein aus der Cœur de Cuvée wurde spontan vergoren und über neun Monate in vier Jahre alten 228- und 400-Liter-Fässern ausgebaut. Es fand ein biologischer Säureabbau statt. Der Wein wurde nicht geschwefelt, sondern als *Brut Nature* degorgiert. Diese Flasche wurde 05/2021 gefüllt und 09/2023 degorgiert.

Farbe

intensives Strohgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Der *Seconde Nature* ist für mich mittlerweile der Inbegriff eines hochwertigen handgemachten Champagners. Er wirkt offen und einladend, charmant und charaktervoll, feinwürzig und sinnlich, dabei frisch und präzise. Er bietet Noten von Grapefruits, Meyerzitronen und Kumquats samt Zesten, etwas blonden Tabak, Grafit, Kalk und ebenso Noten eines leicht mit Butter und Honig bestrichenen warmen Toasts.

Gaumen

Am Gaumen bietet der *Seconde Nature* den mittlerweile bekannten, typischen Stil von Cyril Bonnet: Der Wein wirkt würzig mit einem bewussten Hauch von Oxidation, der sich in Noten von mürben Äpfeln samt Schalen ausdrückt. Dazu gibt es herb-zestige und würzig-tabakige Noten. Er steckt voller Energie und lebendiger Mineralität. Trotz der Trockenheit des *Seconde Nature* – es wurde ja auf Dosage verzichtet – bietet der Champagner eine elegante und geschmeidige Extraktsüße und wie schon im Duft eine ganz leicht wahrnehmbare Note von handwarmen Toasts. Im Finale zeigen sich neben der zitrischen Frucht rote Beeren und Kräuter. Die Perlage ist der Länge der Lagerung gemäß lebendig bis fein. Die leicht salzige Note im Finale sorgt für gesteigerten Trinkfluss.