Bonnet-Ponson

Vignes Dieu Blanc, Coteaux Champenois

2022, 750 ml

Frankreich, Champagne

9920380060

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Safran-Couscous mit gerösteten Mandeln, Kichererbsen, Zimt und geröstetem Gemüse.

Gebackene Selleriescheiben mit Dillöl, Meerrettichcreme und eingelegten Zwiebeln.

Tarte fine mit karamellisierten Schalotten und Comté.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.08.2025

Info:

1968 wurde mittels einer Selecion massale Chardonnay hier am Coulommes-la-Montagne kultiviert. Nach Süd-Osten exponiert wachsen diese alten Reben auf einem Kalk-Ton-Gemisch. Die natürliche Gärung findet in 600l-Eichenfässern statt. Zur Reife belässt man sie für satte 30 Monate auf der Hefe.

Farbe:

Zartes Strohgelb mit hellen Reflexen und feinen grünen Elementen.

Nase:

Eine vielschichtige, fast zeitlose Nase, in der Reife und Eleganz gleichermaßen präsent sind: dezente Rauchigkeit und Hefenoten treffen auf subtile Frucht – gegrillte Ananas, grüne Mango, Grapefruit, Limone und Birne. Dazwischen entfaltet sich eine nussige, würzige Tiefe: Haselnuss, Walnuss, ein Hauch Mandel. Brotige Komponenten erinnern an Sauerteigkruste, frisches Baguette, Mürbeteig oder eine Aprikosentarte mit karamellisierter Note. Die Gewürzwelt spannt sich von Nelke, Zimt, Kardamom und Kurkuma bis hin zu kräuterigen Akzenten wie Majoran und Zitronenthymian. Die Nase wirkt ruhig, gesetzt und dennoch voller Spannung.

Gaumen:

Schlank, texturiert, von feiner Mineralität getragen. Die haptische Komponente prägt den Wein – griffig, salzig, von subtiler Feinstruktur. Trotz der geringen Alkoholfülle wirkt er enorm präsent, mit einem intensiven Mundgefühl und ausgeprägter Würze. Die Frucht bleibt im Hintergrund, leicht rauchig und subtil, während die nussigen und orientalischen Noten dominieren. Das Zusammenspiel von Salz, Mineralik und Gewürzen gibt ihm eine fast meditative Tiefe. Der Wein zeigt sich in perfektem Trinkstadium: angekommen, elegant, mit Finesse, ohne je schwer oder verkopft zu wirken – ein Ruhepol im Glas.