

 **Bonnet-Ponson**

# *Jules Bonnet, Blanc de Noirs*

## *Premier Cru Extra Brut*

 , 750 ml

 France,



 9920380062



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food reccomendations

from 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)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 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 begleitet wird. Sehr viel Champagner fürs Geld!