



Bonnet-Ponson

Seconde Nature SN22, Chamery Premier Cru, Non Dosé



750 ml



France,



9920380063



„

Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Rotbarbe mit Apfel-Fenchel-Salat und Krustentierreduktion (Fisch)

Languste, Kalamansi, Amazu Tsuke und Algen-Beurre Blanc
(Meeresfrüchte)

Chawanmushi mit Ingwer-Dashi, Pilzen, Erbsen und Kumquats
(vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 12.03.2026

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 05/2023 gefüllt und 09/2025 degorgiert.

Farbe

intensives Strohgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Der *Seconde Nature* ist der Inbegriff eines hochwertigen handgemachten Champagners. Er wirkt offen und einladend, charmant und charakternvoll, feinwürzig und sinnlich, dabei frisch und präzise. Er bietet Noten von Marzipan und Patisserie, Kumquats, Grapefruits und Meyerzitronen, etwas blonden Tabak, Grafit und Kalk.

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. Gleichzeitig bietet der Champagner aber auch eine cremige, sinnliche und seidige Textur mit großer Saftigkeit, Energie und lebendiger Mineralität. Trotz der Trockenheit des *Seconde Nature* – es wurde ja auf Dosage verzichtet – bietet der Champagner eine geschmeidige Extraktsüße und wie schon im Duft eine ganz leicht wahrnehmbare Note von handwarmen Toasts. Die Perlage ist der Länge der Lagerung gemäß lebendig bis fein. Die leicht salzige Note im Finale sorgt für gesteigerten Trinkfluss und der Champagner insgesamt eine großartige Balance und Präsenz.