

 **Bonnet-Ponson**

Jules Bonnet, Rosé de Noirs Premier Cru Extra Brut

 2015, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920380059

 Pinot Noir/Spätburgunder



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Grapefruit- und Jakobsmuschel-Carpaccio, Olivenöl und Pfeffer
(Meeresfrüchte)

Entenbrust mit Kirsch-Portwein-Reduktion und Baguette (Geflügel)

Verschiedene Käse wie Chaource, Brie de Meaux und Brillat-Savarin
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.01.2026

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 vier Stunden gepresste Grundwein aus der *cœur de cuvée* wurde spontan vergoren und zusammen mit 7 % rotem Coteau Champenois 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 0 Gramm Dosage.

Farbe

Intensives Lachsrosa mit feiner, lebendiger Perlage

Nase

Der *Jules Bonnet Premier Cru Rosé* ist ein elegant duftender Champagner mit Noten von reifen Kirschen, vor allem Sauerkirschen, Pomelo und Grapefruit, Kellerapfel und Berberitze, Granatapfel und Himbeeren. Dazu kommen Anklänge von Patisserie, *quatre épices* und roter Weincreme.

Gaumen

Am Gaumen geht der Champagner eine harmonische Verbindung ein zwischen der roten Frucht, den zitrischen Noten, einer seidigen Textur und der tiefen Kraft eines klassischen Pinot-Champagners. Der *Jules Bonnet* wirkt beerig, saftig, frisch und druckvoll, gleichzeitig feinwürzig mit Noten von Gestein und etwas Unterholz, etwas Gebäck und Nüssen. Dabei bleibt das Rotbeerige und das Zitrische immer präsent.