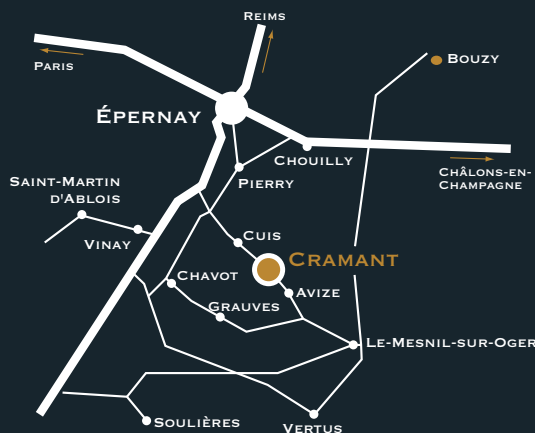


SUR LA ROUTE DU CHAMPAGNE...



La Champagne est une magnifique région à visiter : ses villages, ses coteaux et bien sur ses caves. N'hésitez pas à vous arrêter à Cramant pour une visite*, la maison Bonnaire vous réservera le meilleur accueil. Vous pourrez visiter les caves et déguster les champagnes Bonnaire de votre choix.

* Sur rendez-vous uniquement



120, rue d'Épernay

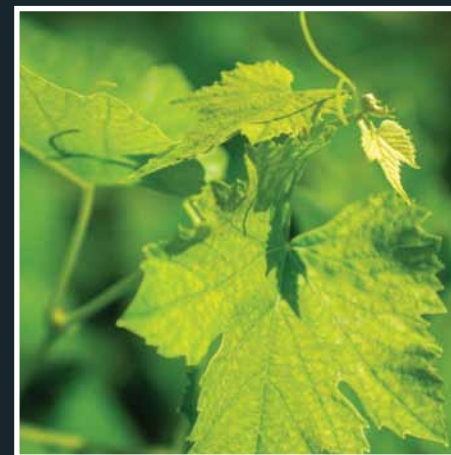
51530 Cramant

Tél . 03 26 57 50 85

Fax : 03 26 57 59 17

info@champagne-bonnaire.com

www.champagne-bonnaire.com



CHAMPAGNE
BONNAIRE
DEPUIS 1932

FONDÉ EN 1932, LE CHAMPAGNE BONNAIRE PRODUIT DES CHAMPAGNES D'UNE RARE FINESSE ET D'UNE QUALITÉ RECONNUE À TRAVERS LE MONDE. SITUÉE A CRAMANT, HAUT-LIEU DU CHARDONNAY, LES VINS DE LA MAISON BONNAIRE SONT L'EXPRESSION D'UN SAVOIR-FAIRE ET D'UNE TYPICITÉ PROPRES À CE TERROIR SI PARTICULIER.

TERROIR, HOMMES ET TRADITION

Entre Saran, au nord, et le mont Aimé, au Sud, s'étend la célèbre Côte des Blancs sur près de 3 200 ha. Planté principalement en chardonnay, le terroir est jalonné de villages classés Grand Cru, dont Cramant, fief du Champagne Bonnaire.

La Côte des Blancs produit des vins élégants empreints de minéralité, caractéristique de ces sous-sols crayeux permettant un parfait drainage des sols et une alimentation régulière des vignes en période estivale. C'est Fernand Bouquemont, le grand-père maternel de Jean-Louis Bonnaire, qui donna, au printemps 1932, l'impulsion à cette maison aujourd'hui exploitée par Jean-Louis et ses deux fils. Le domaine Bonnaire s'étend sur plus de 22 ha, majoritairement plantés en chardonnay.



Fernand Bouquemont
Fondateur de la maison en 1932

“ MA CAVE PERSONNELLE EST REMPLIE DE CHAMPAGNES BONNAIRE. ”
RICHARD JUHLIN, EXPERT EN VINS DE CHAMPAGNE

TRAVAIL, MÉTHODE ET STYLE

Le travail de la vigne mobilise, tout au long des saisons, les vigneron de la maison Bonnaire. En parfait connaisseur de ses crus, Jean-Louis Bonnaire mène une conduite rigoureuse des différentes interventions. Si le Champagne Bonnaire est l'un des plus représentatifs des grands Champagnes de la Côte des Blancs, c'est essentiellement dû au sens inné de Jean-Louis Bonnaire à vinifier, à assembler, à anticiper l'évolution des vins en cave, à mettre à profit son expérience de la dégustation, afin de toujours mieux vous satisfaire.



TRADITION

Dosage : Brut (9g/L)
Cépages : 40% CH, 30% PN, 30% PM
Un champagne de grand équilibre aux accents fruités et séduisants avec de légères notes épicées, un excellent apéritif dans un style classique et sûr.



GRAND CRU

Dosage : Brut (8g/L)
Cépage : 100% Chardonnay
Le grand classique de la maison Bonnaire, une belle puissance aromatique avec un bon niveau d'acidité et une finale rafraîchissante empreinte de minéralité.



EXTRA BRUT

Dosage : Extra-Brut (3g/L)
Cépage : 100% Chardonnay
La cuvée historique qui a fait la réputation du Champagne Bonnaire. Un vin d'une grande finesse et d'une pureté absolue, des arômes nobles et une fin de bouche incomparable.



DEMI-SEC

Dosage : Demi-Sec (33g/L)
Cépage : 100% Chardonnay
Capiteuse, cette déclinaison plus sucrée du Grand Cru Bonnaire est en réalité une cuvée à part entière. Plus riche, plus crémeux, plus onctueux, un grand vin à découvrir.



ROSÉ

Dosage : Brut (9g/L)
Cépages : 60% CH, 40% PN (avec 12% Coteaux Champenois)
Joli parfum tout en harmonie, ce rosé d'assemblage d'une belle fraîcheur, élaboré à partir d'une dominante chardonnay trouve son plein équilibre avec le fruité du Pinot Noir.



GRAND CRU VINTAGE

Dosage : Brut (8g/L)
Cépage : 100% Chardonnay
Un grand classique, ce Champagne Blanc de Blancs Grand Cru issu de la seule récolte 2005 dévoile richesse, puissance, complexité et persistance - qualités propres à ce millésime.



VARIANCE

Dosage : Brut (7g/L)
Cépage : 100% Chardonnay
L'unique cuvée Bonnaire élaborée en fûts de chêne. Ce Blanc de Blancs présente un nez très riche en arômes et un gras en bouche qui le destine à la gastronomie.



VER SACRUM

Dosage : Brut (6g/L)
Cépage : 100% Chardonnay
La cuvée Ver Sacrum est vieillie sous liège pendant plus de six années. Cette méthode traditionnelle permet une meilleure maturation du vin donnant un champagne riche et d'une grande souplesse.



PRESTIGE

Dosage : Brut (6g/L)
Cépage : 100% Chardonnay
La cuvée haute couture de la maison Bonnaire, un assemblage de nos plus belles parcelles, le vin est jeune, frais et pur, le dosage mesuré pour la plus libre expression de son terroir d'origine.



BONNAIRE COLLECTION

La maison Bonnaire ouvre les portes de sa vintothèque pour le plus grand plaisir des amateurs de vieux champagnes. Présentation des cuvées et liste des prix uniquement sur demande.

