

CHAMPAGNE BONNAIRE

DEPUIS 1932

PRESS REVIEW – REVUE DE PRESSE

Last update : June 5th 2013



Founded in 1932, Champagne Bonnaire produces fine wines recognised all over the world. Located in Cramant, in the famous «Côte des Blancs», the wines from the Bonnaire house are the expression of a know-how and the particular character of this well-known terroir.



Fondé en 1932, le Champagne Bonnaire produit des champagnes d'une rare finesse et d'une qualité reconnue a 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 propre a ce terroir si particulier.

Press review in English.....	2
Revue de presse en français.....	6
Pressespiegel in Deutsch.....	10
Récapitulatif médailles – Awards chart.....	11



« My private cellar is full of bottles from Bonnaire. »

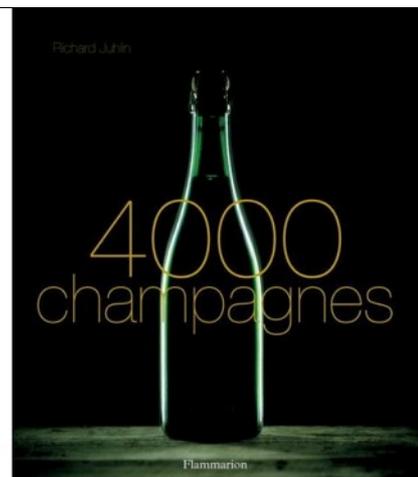
Richard Juhlin

The largest individual producer in Cramant was originally called Bonnaire-Bouquemont, and for three decades Bonnaire has provided us with some of the creamiest Chardonnay wines the world has ever seen. A few years ago Jean-Louis Bonnaire moved his office and reception down to the ultra-modern plant in the middle of the village's vine rows. He owns a few of Cramant's best locations, and the grapes from here are always used in the vintage wine or the Cuvée Prestige. These wines in particular are among the area's real charmers, if they are given about ten years in the cellar. Malolactic fermentation is used, and thus the wines gain a buttery, mature character in their youth, but the acidity is always very high, lifting the wines up to an exotic wealth in their middle age and a splendid nutty fullness when mature. Bonnaire make textbook Cramant for the sensualist. My private cellar is full of bottles from Bonnaire.

Richard Juhlin, in *4000 champagnes*, Editions Flammarion

Highlights from 4000 champagnes by Richard Juhlin

- Bonnaire Blanc de Blancs : 85/100
- Bonnaire Vintage 2004 : 93/100
- Bonnaire Vintage 2002 : 93/100
- Bonnaire Cuvée Prestige : 90/100



Bonnaire Blanc de Blancs NV : 88 points

Bonnaire's NV Brut Blanc de Blancs Grand Cru shows lovely depth in its minty, floral bouquet and soft fruit. Sweet herbs and berries develop in the glass, adding further complexity.

In *Wine Advocate* # 192

Bonnaire Blanc de Blancs Vintage 2004 : 91 points

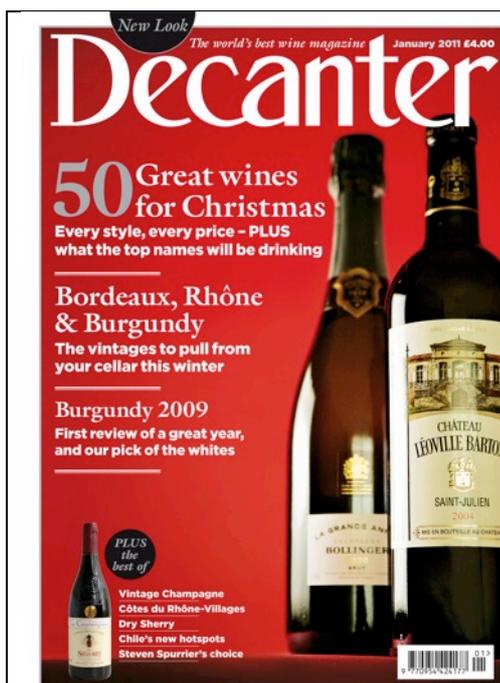
The 2004 Brut Millesime Blanc de Blancs Grand Cru is a beautiful, precise wine laced with citrus, mint, flowers and rosemary, all of which come together with great class. The 2004 melds the classic verve of Cramant with a house style that seeks to counter the village's typical tautness with a measure of textural depth. This is a beautiful and very complete wine from Bonnaire.

In *Wine Advocate* # 192

Bonnaire Rosé : 89 points

The NV Brut Rose emerges from the glass with lovely inner perfume and sweetness. Rose petal, candied cherries, crushed flowers and berries are some of the nuances that flow from this mid-weight, well-delineated rose. A pure, brilliant finish rounds things out in style.

In *Wine Advocate* # 192



DECANTER

January 2011



► Recommended 4-STAR WINE ◀

VINTAGE 2004

« Forward, come-hither nose with dried fruits, peach, mushrooms and currants. Sweet, approachable Chardonnay style with a lovely soft fluffy mousse »

VER SACRUM



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 pureté. La cuvée Ver Sacrum est disponible depuis décembre 2012.

This cuvée Ver Sacrum is aged on natural cork during more than 6 years. This traditional method allows a better maturation and gives a rich and pure champagne. It was released for the first time in September 2012.

Chardonnay du Monde.



VER SACRUM



CHARDONNAY DU MONDE

2013



CUVÉE VARIANCE

Concours
Mondial



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2013

MÉDAILLE D'OR

CUVÉE VARIANCE



Also 3 stars at Guide Hachette 2013...

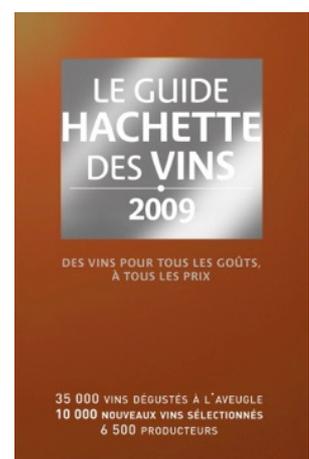
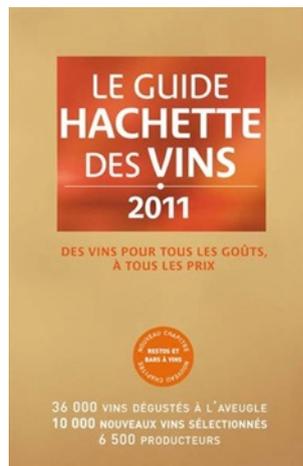


Guide Hachette 2013



	<p>Cuvée Variance : 3 étoiles !!!</p> <p>Blanc de Blancs Millésime 2005 : 2 étoiles !!</p> <p>« Ce domaine a vinifié et commercialisé sa première bouteille il y a juste quatre-vingts ans. Aujourd’hui Jean-Louis Bonnaire exploite un coquet domaine de 22 hectares. Son vignoble étant principalement situé dans la Cote des Blancs, le chardonnay tient le premier rôle dans ses cuvées. Vinifié et élevé en fût, la cuvée Variance obtient la note maximale. Sa palette complexe marie le miel, le beurre, les fruits confits. Tout aussi captivante, la bouche fait preuve d’un rare équilibre entre fraîcheur et vinosité. Un superbe champagne de repas, qui pourrait aussi s’entendre avec un vieux comté. Le Blanc de Blancs Grand Cru Millésime 2005 décroche pour sa part deux étoiles, il séduit d’emblée par ses senteurs de fruits confits assorties de notes minérales et beurrées. Le palais dévoile richesse, puissance, complexité et persistance – des qualités propres à ce millésime. Pour des coquilles St Jacques ou un risotto aux fruits de mer. »</p>
--	--

Le Champagne Bonnaire est chaque année cité et décoré dans le Guide Hachette



Etc.

Bonnaire Blanc de Blancs NV : 90 points

« Bright yellow. Precise, perfumed nose offers yellow apple, nectarine and wet stones, along with a subtle floral aspect. At once tactile and fine-grained, with subtle energy adding to its refreshingly dry flavours of lemon pith, minerals and ginger. Tightens up on the back, finishing with good nervy cut and lift to the citrus and ginger flavours. »

Bonnaire Rosé : 89 points

« Dark pink. Pungent raspberry and cherry aromas are complicated by notes of dried flowers and blood orange. Chewy and densely packed but light on its feet, offering bitter berry and cherry skin flavors and a touch of anise. On the powerful side but in no way heavy; the finish is smooth and nicely persistent. »



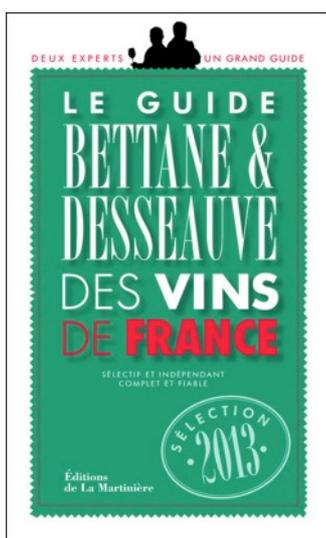
«Bonnaire's wines are creamy and opulent, with a sleekly polished richness. In the spectrum of Côte des Blancs champagnes, they tend to be on the generous side rather than the racy one, yet at the same time, they retain a firm structure and an intense minerality that reflects Cramant's chalky soils.»

Peter Liem

Independent wine expert based in Champagne

« Voici certainement une des sources actuelles les plus sûres pour des champagnes de grande origine. »

Michel Bettane



CHAMPAGNE BONNAIRE

« Jean-Louis Bonnaire élabore les champagnes Bonnaire et Paul Clouet à Cramant. Le vignoble Bonnaire est important, 22 hectares, surtout sur la Côte des Blancs, et le style des vins plaira au plus grand nombre par leur délicatesse et leur subtilité, qui sont les qualités mêmes des vins de Cramant qui forment l'ossature des hauts de gamme de la maison. »

Notes de dégustation

Grand Cru Cuvée Prestige

Vin complet, puissant mais équilibré, peu dosé, assemblage fort réussi, plus corsé que le Blanc de Blancs. (17/20)

Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Tendu, minéral et rassi à la fois, assez Cramant, vin de connaisseur. (16/20)

Blanc de Blancs Cuvée Ver Sacrum

Précis mais tout aussi rond, fruité et consensuel que le Variance, avec une toute petite note minérale supplémentaire, vin de caractère, universel. (15,5/20) **Le bonheur tout de suite ! 😊**



Sélection Bettane et Desseauve

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2012

Concours
Mondial



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2012

MÉDAILLE D'OR

POUR NOTRE BRUT TRADITION

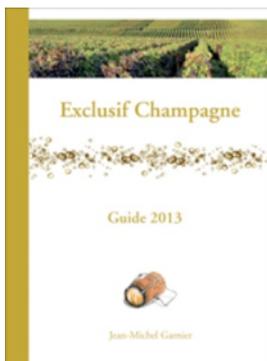


Quatre médailles d'or au Concours
Général Agricole Paris 2011 !!

Grand Cru Blanc de Blancs : le classique de la maison !
Cuvée Variance : l'unique Cuvée Bonnaire élevée en fût
de chêne.

Rosé : l'assemblage de Cramant et de Coteaux
Champenois !

Millésime 2005 : première médaille pour ce millésime
très prometteur.



GUIDE EUVRARD - GARNIER EXCLUSIVE CHAMPAGNE 2013

- CUVÉE VER SACRUM

2 étoiles – Coup de cœur

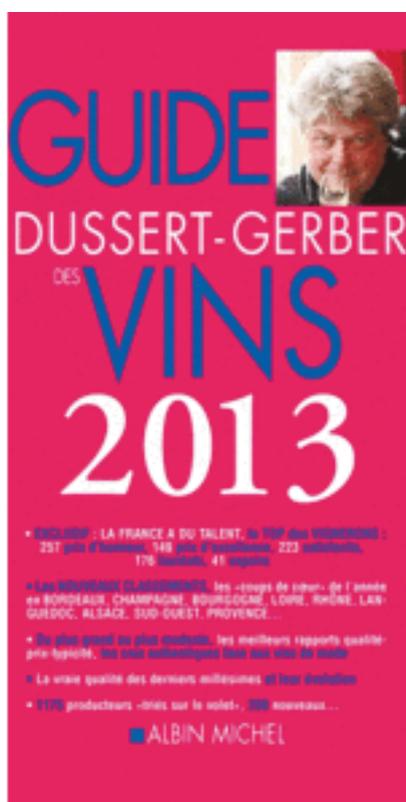
La bouche est d'une grande finesse avec une richesse aromatique empreinte d'une grande fraîcheur. La texture est caressante, une belle tension soutient la dégustation jusqu'à une finale très fraîche.



- CUVÉE VARIANCE

2 étoiles – Coup de cœur

L'attaque en bouche est vraiment vive et tonique, une très belle tension. L'élevage sous bois est vraiment une réussite pour cette cuvée qui nous offre une belle matière. La fraîcheur est magnifique et la finale d'une grande persistance aromatique.



GUIDE DUSSERT GERBER 2013

Très savoureux, ce **Champagne Blanc de Blancs Grand Cru**, typé et délicat, aux arômes intenses, associant charpente et finesse, c'est un champagne très bien équilibré, ample au palais, avec des nuances subtiles de noisette et de fruits cuits.

La **Cuvée Variance**, de mousse onctueuse et très fine, aux notes subtiles de noix et de narcisse, d'une très belle expression, mêle élégance et vinosité.

Le **Brut Rosé** est très équilibré, de mousse abondante, tout en arômes (mûre, fraise), d'une belle harmonie en bouche, tout en fruité et finesse, à ouvrir sur une truite saumonée.

Très bon **Brut Tradition**, au nez très charmeur, subtil, de bouche puissante, finement bouqueté, un champagne sec et moelleux à la fois, à ouvrir à l'apéritif comme sur des tartes. Pas besoin d'hésiter non plus.



DIESER MITTELGROSSE WINZEBETRIEB, GEFÜHRT VON JEAN-LOUIS BONNAIRE, BESITZT HERVORRAGENDE REBLAGEN IN EINEM DER LEGENDARSTEN WEINBAUDÖRFER DER CÔTE DES BLANCS UND ZEICHNET AUSGEZEICHNETE CHAMPAGNER AUF CHARDONNAY-BASIS.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU VINTAGE 2004 : 16.5

Mineralische Nase; cremiger Ansatz, mineralische Entwicklung, langes grapefruitfinale – ein wein ohne Firlefanz, geradlinig, kristallklar, elegant und raffiniert. Kann noch etwas reifen.

BLANC DE BLANCS CUVÉE VARIANCE : 15.5

Mineralische und Krauternoten, Gewürze ; beginnt rund und füllig, bleibt dennoch bekömmlich, endet nur etwas abrupt und leicht holzbetont. Hinterlasst einen etwas zwiespältigen Eindruck, auch wenn er sich zugegebenermaßen in den ersten drei Tagen nach Öffnung erstaunlich positiv entwickelt hat.



MEDAILLES ET RECOMPENSES – CHAMPAGNE BONNAIRE

TRADITION

Médaille d'or – Concours Mondial de Bruxelles 2012 (*Gold Medal at Concours Mondial de Bruxelles 2012*)

Hachette 2011 : 1 étoile

Bettane & Desseauve 2012 : 15/20 *Le bonheur tout de suite ! 😊*

GRAND CRU BLANC DE BLANCS (BRUT)

Médaille d'or – Concours des Vignerons Indépendants 2012 (*Gold Medal at Vignerons Independants 2012*)

Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2011

International Wine Cellar : 90 points

Robert Parker : 88 points

Gilbert & Gaillard 2012 : 89 points

GRAND CRU BLANC DE BLANCS (EXTRA BRUT)

Bettane & Desseauve 2013 : 16/20

GRAND CRU BLANC DE BLANCS (DEMI SEC)

Médaille d'or au Concours des Champagnes de la Propriété 2010 (32ème édition)

VARIANCE (FUT DE CHENE)

Guide Hachette 2013 : 3 étoiles ***

Médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2013

Silver Medal – Decanter Awards 2011

VER SACRUM

Médaille d'or au Concours du Chardonnay du Monde 2013

Coup de Cœur du Guide Véron 2013

Bettane & Desseauve 2013 : 15,5/20 *Le bonheur tout de suite ! 😊*

MILLESIME 2004

Bettane & Desseauve 2012 : 17/20

International Wine Cellar (Stephan Tanzer : 92/100)

Robert Parker : 91 points

MILLESIME 2005

Guide Hachette 2013 : 2 étoiles **

Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2011

ROSE

Bettane & Desseauve 2011 : 16,5/20

Robert Parker : 89 points

Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2011

International Wine Cellar : 89 points

PRESTIGE

Bettane & Desseauve 2013 : 17/20