

Colette BONNET

CHAMPAGNE



3, Rue Saint Martin
10110 EGUILLY SOUS BOIS

(France)

+33 (0)6 86 12 83 44

+33 (0)3 25 29 13 69

www.champagne-colette-bonnet.com
contact@champagne-colette-bonnet.com



LE DOMAINE - 10 25 39 03

Colette BONNET

CHAMPAGNE



Membre de l'Association des Champagnes Biologiques

www.champagnesbiologiques.com



L'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

EGUILLY-SOUS-BOIS
France



LE BIO

Je confie la vinification de mes Champagnes au Centre vinicole de la Champagne près d'Epernay depuis 2009. Le modèle coopératif me garantit une qualité, une constance et une traçabilité de l'élaboration de mes Champagnes.

Grâce à la mutualisation de nos outils de production de dernière génération et d'une équipe d'oenologues dédiés, le Centre vinicole de la Champagne me certifie les accréditations Biologiques (EcoCert) et normes ISO (9001,22000, 14001).

Ce modèle d'entreprise éthique porte des valeurs garantissant à notre famille de viticulteurs ; autonomie, flexibilité, équité et un engagement environnemental durable.

I've been entrusting the vinification of my Champagne wines to the Centre Vinicole de la Champagne to Epernay. Since 2009. The co-op model guarantees quality, consistency and traceability in every step of the champagne making process.

Thanks to the mutualisation of our state-of-the-art production tools, and to a dedicated team of oenologists and winemakers, the Centre Vinicole de la Champagne certifies to me all accreditations, organic certificates (EcoCert) and applicable ISO standards (9001, 22000, 14001).

This ethical business model conveys the same values shared by our wine growers' family: independence, flexibility, equity and a commitment to sustainable environmental policy.

CHAMPAGNE 11/12

Vendages 2011,
Mise en bouteille en 2012,
Cuvée extra-brut.

47% Pinot Noir et 53% Pinot Blanc.
Dosage : 3gr/L – 90% cuvée et 10% taille.
Un joli cordon anime une belle robe dorée.

Le nez : nous dévoile des notes florales, des effluves de camomille, un doux fruité et une belle complexité d'arômes.

Une bouche riche et délicate. Des notes de mirabelles, de prune, de cerises et de bigarreaux. Quelques note de bergamote, de tilleul, d'aubépine.

Alliances culinaires : Perdrix, sauté de veau, soufflé au fromage, crème royale.

A nice string animates the beautiful golden colour of this cuvée. Seductive reflections that the glass will surely enhance. The fine and delicate bubble rises slowly, sign of a certain maturity.

Nose
The nose shows remarkable youth and a perfect match of two out of the three champagne grape varietals. Notes of flowers, hints of camomile, a soft but definite fruitiness and a beautiful complexity of aromas. In time one will find vanilla notes, toasted bread, almond, honey, fresh dates, and grilled hazelnuts. A refined and delicate nose.

Mouth
The sensation in the mouth is powerful, luscious and of beautiful amplitude with balance. One can find mirabelles, damson, prunes and notes of cherries and "bigarreaux". Hints of bergamot, lime tree, hawthorn. The wine is rich and delicate on the palate, the different grapes composing cuvée each bring their characteristics. The effervescence fills the palate, a certain softness to the end.

Food and wine pairing
Partridge, veal sauté, cheese soufflé, Crème royale.



CHAMPAGNE 13/14

Vendanges 2013,
Mise en bouteille en 2014,
Cuvée extra-brut.

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.
Dosage : 3gr/L - 97% cuvée, 3% taille.
La couleur d'un jaune brillant présente quelques reflets argentés.

Le nez présente certains caractères floraux, quelques notes discrètes de menthol, de chèvrefeuille, de camomille, de verveine et de fleurs séchées. On y décèle également des effluves d'agrumes, du citron, du pamplemousse et de la mandarine.

La bouche est très généreuse. Elle s'exprime par une pointe minérale rafraîchissante. Des notes fruitées d'agrumes apportent beaucoup d'élegance et de persistance. Fin de bouche sur des fruits à noyaux, de la mirabelle et de la quetsche.

Alliance culinaire : Cailles aux raisins, poulets à la crème, tarte Tatin, charlotte aux poires.

Colour/Apperance

Colour of a shiny yellow with subtle silver hints. Fine bubbles that form nice flows that add to develop dense strings of bubbles.

Nose

The nose presents floral characters, discrete menthol notes, honeysuckle, and notes of camomile, of verbena, dried flowers. One can also find hints of citrus, lemon, grapefruit and mandarin.

The nose is delicate, soft, without any aggression, with a discretion that gives the wine a beautiful elegance.

Mouth

Generous on the palate, richness and opulence. Expression of a hint of refreshing minerality that plays on the light sugariness and gives a lot of complexity. Fruity notes of lemon, kumquat, bring elegance and persistence. Ending on stone fruits, mirabelle, damson, prunes.

Food and wine pairing

Quail with raisins, Creme chicken, tarte tatin, clafoutis, flan, charlotte aux poires.



PINOT NOIR 2014

Mise en bouteille en 2015

Dégorgement janvier 2018

Dosage 4 gr/litre : extra-brut

Robe de couleur or franc aux reflets gris

La présence d'un cordon délicat le long des parois du verre réhausse son pouvoir d'attraction visuel.

Le nez évoque tout d'abord la poire verte, la quetsche ou mirabelle. Puis des notes de blé mur, fleurs tisanières. Enfin, un côté pâtissier apparaît discrètement avec des notes de tartes de citron meringué.

La bouche est pure, droite et ample.

Les notes de citron, de tabac blond, de noisettes fraîches et de pâtisserie acidulées se succèdent les unes aux autres.

Une dimension florale vient complétée la bouche avec des fleurs blanches.

Alliance culinaire : toast chèvre, tapenade, risotto aux champignons, suprême de volaille aux morilles, purée de courge, tarte aux citrons.

Colour/Apparence (quality, quantity, size of bubbles, disc, bubbles string).

The wine has a dress of a gold colour with grey reflections. The bubbles string is regular, generous and homogeneous. The presence of a delicate and long cord of the glass wall enhances its visual attraction.

Nose : discreet and delicate nose revealing a complexe universe throughout the tasting.

Green pear, quetsche or mirabelle. By opening, the nose offers us subsequently notes of ripe wheat, tea flowers and subtle and elegant smoky notes. Finally, a pastry side appears discreetly with notes of lemon meringue pie.

Mouth : the mouthing is pure, straight and full. The notes of lemon, blond tobacco, fresh hazelnut and tart pastries succeed each other, a floral dimension, flowers bloom.

Food and wine pairing : goat/honey toast, green olive tapenade, risotto with chantrelles, poultry sauce with morels and mashed butternut squash, lemon meringue pie.



CERTIFICATION BIOLOGIQUE

La viticulture bio ?

La viticulture biologique respecte le vivant et se caractérise par :

- L'absence de produits chimiques de synthèse et d'OGM (organismes génétiquement modifiés)
- Une utilisation réduite d'éléments naturels (le soufre, le cuivre, l'argile, etc.). Ce mode de production respecte, entretient et améliore la terre, préserve la qualité de l'air et de l'eau, et favorise la biodiversité.

En portant une attention toute particulière à la vie des viticulture biomicro-organismes du sol, le vigneron bio favorise l'expression des terroirs dans le vin. Par l'emploi supplémentaire de main d'œuvre, il participe au maintien d'un tissu social et économique régional.



La certification

L'utilisation du logo AB est facultative mais l'obtention du certificat AB est obligatoire. Il atteste que les vins sont élaborés uniquement à partir de raisins provenant de vignes cultivées en agriculture biologique. La certification assure au consommateur que les règles ont été suivies. Les méthodes de production biologique respectent un cahier des charges européen précis (CEE n°2092/91), imposant notamment :

- La certification par une viticulture bio-organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics pour sa compétence, son indépendance et son impartialité (liste des organismes certificateurs)
- Des contrôles stricts et systématiques dans les vignes et les caves. Des analyses de feuilles, de raisins ou de vin sont effectuées pour s'assurer de l'absence de résidus de pesticides utilisés dans le voisinage.

ORGANIC CERTIFICATION

What is organic ?

Organic viticulture respects the living environment and is characterised by :

- The absence of artificial chemicals and GMOs (genetically modified organisms).
- Limited use of natural elements (sulphur, copper, clay, etc.). This method of production respects, maintains, and improves the soil, protects air and water quality, and promotes biodiversity.

By paying particular attention to the microorganisms present in the soil of their vineyards, organic wine growers encourage terroirs to express themselves fully in their wine. Employing additional labour, allows them to support the social and economic fabric of the region.



Certification

Displaying the AB (Agriculture biologique) organic logo is optional, but AB certification is mandatory. It proves that wines have been made exclusively from grapes grown on organically cultivated vines. Certification provides consumers with an assurance that the rules have been observed. Organic production methods comply with specific European regulations (CEE No. 2092/91), which stipulate :

- Certification by an organic viticulture certifying body officially accredited by the authorities for its competence, independence and impartiality (list of certification bodies).*
- Stringent and systematic checks on vines and cellars. Leaf, grape and wine analyses are carried out to ensure that no residues are present from pesticides used in the surrounding area.*