

Avize et Oger, deux Grands Crus...



Bien que très morcelé, l'ensemble de notre vignoble acquis depuis le début du 20^{ème} siècle par quatre générations de vignerons, est localisé sur les communes d'Avize et d'Oger, toutes deux classées GRAND CRU...

Notre exploitation se compose actuellement de soixante dix sept parcelles situées dans le cœur historique de la Champagne, sur les pentes de la célèbre Côte des Blancs. Cette Côte doit son nom au cépage "Chardonnay", seul et unique cépage blanc de l'appellation Champagne.

Fort d'un tel joyau dans les Grands Crus, nous nous faisons un devoir de vous révéler au travers de chacune de nos cuvées la typicité des vins liée à ce fameux terroir.

Un Cépage unique : le Chardonnay

Notre objectif premier est d'obtenir de beaux raisins... C'est l'aboutissement ultime, celui qui nous permettra d'offrir le meilleur à nos cuvées. Cela fait l'objet d'un soin particulier et d'un long travail manuel à la vigne basé sur l'observation et sur l'histoire de nos parcelles.

En fonction des conditions climatiques et de l'évolution végétale, nous utilisons les traitements quand ceux-ci s'avèrent nécessaires et surtout, nous pratiquons le labour ou l'enherbement, plutôt que le désherbage pour préserver notre terre.

L'équilibre entre le sucre et l'acidité est primordial pour la finesse de nos vins. Il nous dicte notamment la date de la cueillette qui sera la dernière étape décisive pour récolter le raisin à maturité optimale.



Champagne Franck Bonville à Avize



© COCHET CONCEPT - EPERNAVY

CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE

9, rue Pasteur - 51190 AVIZE

Tél. : +33 (0)3 26 57 52 30 - Fax : +33 (0)3 26 57 59 90

e-mail : contact@champagne-franck-bonville.com

www.champagne-franck-bonville.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

GRAND CRU



RÉCOLTANT MANIPULANT À AVIZE

Une famille de Vignerons



C'est au début du 20^{ème} siècle que mon arrière grand-père Alfred BONVILLE, ouvrier vigneron de la maison de Champagne Veuve Clicquot, décide d'investir son pécule en achetant ses premières parcelles de vignes. Visionnaire et homme d'ambition, il le fait au cœur d'une longue et difficile crise économique, à une époque où personne n'envisage de se lancer dans la viticulture, un secteur d'activités, jugé sans grand avenir.

Très vite, il est gagné par la passion... Dès 1930, il quitte son travail quotidien pour se consacrer à temps plein au métier de vigneron. Il s'installe avec son fils Franck BONVILLE (mon grand-père) à Avize, sur un terroir unique propice au Chardonnay. En 1936, ils acquièrent au centre du village les bâtiments que nous exploitons toujours à l'heure actuelle pour commencer à pressurer et vinifier leur vin en toute indépendance.

C'est après la guerre que Franck décide de commercialiser ses premières bouteilles de Champagne. Passionné par le travail de la vigne, il n'a de cesse d'investir pour étoffer le patrimoine familial. Il installe son fils Gilles en 1970.

Mes parents, Gilles et Ingrid, vont alors se consacrer à rénover et améliorer l'outil de production et surtout développer le commerce de notre clientèle particulière, principalement en France, mais aussi en Allemagne et dans quelques autres pays limitrophes.

Aujourd'hui, je conserve ce même état d'esprit familial... Il m'anime depuis toujours et me permet de pérenniser sereinement le travail des générations passées, dans le respect de la Tradition et d'élaborer des cuvées dignes de la qualité de notre terroir.

Olivier Bonville.



Notre vignoble Grand Cru



Le Chardonnay



Franck Bonville



Franck et Alfred Bonville - Vendange 1940



Ingrid et Gilles Bonville

Brut Sélection

GRAND CRU - BLANC de BLANCS



Notre Cuvée Sélection donne "le style" des Champagnes de notre maison. Avec ses bulles très fines et sa mousse onctueuse, les arômes primaires du Chardonnay prédominent (agrumes, mangue, pamplemousse). La bouche se caractérise par une fraîcheur ronde et élégante où se mêlent les fleurs et les fruits frais. A déguster en apéritif et aussi sur une entrée à base de fruits de mer ou de poisson.



Brut Rosé

GRAND CRU



Nous avons souhaité vous présenter un Champagne Rosé qui s'intègre au mieux dans le style de notre gamme. Il est composé à 90% de Chardonnay d'Avize et à 10% de Pinot Noir du grand cru d'Ambonnay. Très subtil au nez, la bouche ronde et fine laisse percevoir des arômes délicats de petits fruits rouges (fraises, framboises, cassis). Nous vous conseillons cette cuvée Rosé en apéritif. Elle conviendra également sur un dessert comme sur une salade de fruits fraîchement cueillis.



Brut Millésimé

GRAND CRU - BLANC de BLANCS



Uniquement élaboré les années d'exception, les millésimes sont sélectionnés pour leur richesse aromatique et leur bon équilibre en bouche. Ils apportent fréquemment des arômes secondaires de vanille, miel ou encore acacia que l'on retrouve dans nos Chardonnays après un vieillissement prolongé en cave. Toujours apprécié en apéritif, ce Champagne pourra aussi convenir sur un poisson, une volaille ou encore une viande blanche.



Vieux Millésime

GRAND CRU - BLANC de BLANCS



Quel plaisir de retrouver les millésimes découverts il y a plusieurs années et conservés précieusement en cave ! Vous pouvez maintenant déguster ces merveilleuses bouteilles sorties de notre vinothèque. Le Chardonnay conserve toute sa fraîcheur et son élégance. A ce moment là, il se pare souvent d'arômes de sous-bois, de torréfaction comme le café, le moka ou encore le chocolat. A déguster en apéritif et aussi sur une entrée fine comme le foie gras.



Brut Prestige

GRAND CRU - BLANC de BLANCS



Nous sélectionnons pour cette Cuvée Prestige nos parcelles les plus âgées. C'est aussi un assemblage d'années millésimées longuement mûri en cave où la puissance des vins de réserve apporte complexité et longueur en bouche à la finesse et à l'élégance du Chardonnay. Très singulier de notre terroir, cette cuvée se déguste en apéritif et conviendra parfaitement avec un poisson cuisiné.



Les Belles Voyes

GRAND CRU - BLANC de BLANCS



Les Belles Voyes, du vieux français "belle voie, beau chemin", celui qui relie les villages viticoles entre eux à mi-coteau où se situe notre parcelle âgée de presque un siècle. Après une vinification séparée, un court séjour en barrique permet d'introduire quelques notes délicatement boisées, vanillées tout en préservant la finesse et l'élégance du Chardonnay. A savourer en apéritif ou sur une entrée cuisinée.

