

Vin de la semaine : Franck Bonville – Pur Oger – 2012

Ecrit par [Yohan Castaing](#) le 21 septembre 2018

Il est parfois des rencontres improbables, des moments de grâce que l'on ne saurait expliquer. En recevant les cuvées parcelles de [Franck Bonville](#), mon esprit critique remarqua instantanément la volonté, si présente en Champagne en ce moment, de valoriser, souvent par la communication beaucoup moins par la qualité, les terroirs des différentes maisons. Esprit critique ingrat avouons-le pour ceux qui veulent réaliser des cuvées parcelles identitaires et proches de leurs véritables terroirs.

C'est donc avec une certaine circonspection que j'ai abordé ce vin. Un énième terroir, une maison respectable, mais pas très connue, peu de dosage. Et dès le premier nez, mon avis a totalement évolué dans le sens inverse.

Un nez net, frais, légèrement citronné avec une complexité aromatique fabuleuse. En bouche, cela continue : vivacité, précision, sensation cristalline. Tout confère à me laisser penser que je suis en présence d'un grand vin.

Dans ces cas-là, j'aime prendre le temps, refermer la bouteille et attendre le lendemain pour déguster à nouveau. Et de nouveau c'est une explosion de senteurs, de sensations, de précisions qui gagne, d'abord mon nez puis ma bouche. Je suis bien en présence d'un grand vin ! Quel choc !

Quel choc !



La Maison Franck Bonville est une maison familiale datant du début du XXe siècle. Avec force ténacité et un vrai sens du champagne, la famille s'est installée dans le Côte des Blancs, sur les communes de Cramant, Oger et Avize. Aujourd'hui, c'est Olivier Bonville, œnologue de métier, qui est aux commandes. Interloqué, je l'ai donc appelé et son discours, loin d'éléments de langage bien rodés de certains, m'a, je dois l'avouer, particulièrement charmé; autant que ses vins à vrai dire.

L'intelligence d'Olivier Bonville selon moi est de vouloir laisser découvrir les terroirs par des cuvées parcelles traitées de manière identique. Pur Avize, Pur Oger et Pur Mesnil sont restées 6 ans en cave et viennent d'être dégorgées en début d'année avec à peine 2 g/l.

Dans ces trois cuvées, j'ai sélectionné Pur Oger car j'aime particulièrement la précision, la netteté, le côté ciselé et pur tout en gardant une vivacité juteuse. C'est un champagne de grande classe. Certes, à ce prix-là on s'attend à quelque chose de grand et c'est réellement le cas ici !

Franck Bonville – Pur Oger – 2012

Nez élégant et fruité, de belles notes de fruits blancs avec précision et touches crayeuses. Fin, ciselé, vivacité juteuse et une bouche cristalline pour un Champagne d'une pureté magnifique. Une révélation ! – **95/100**

Prix : 47,95 € chez [Plus de Bulles](#)

Source : <https://www.anthocyanes.fr/vin-de-la-semaine-franck-bonville-pur-oger-2012/>