

FRANCK BONVILLE CHAMPAGNE

franceinfo:

France 2 – JT de 13h du 14 décembre 2021



Olivier Bonville est la quatrième génération à produire du champagne. "On produit 140.000 bouteilles de champagne par an, 20% environ sont millésimées. Ces millésimes sont choisis en fonction des caractéristiques de maturité et de météo de l'année", explique Olivier Bonville, vigneron "Franck Bonville Champagne".

La bouteille millésimée, c'est 100 % de raisins d'une même année sans mélange, avec trois ans de vieillissement en cave, deux fois plus que pour un champagne classique. Pour dénicher la perle rare, il ne faut pas hésiter à commander directement auprès des producteurs. De nombreux bons champagnes à petits prix ne sont pas proposés en grande surface.



L'EXPRESS
Style de vie

Le 21 décembre 2021 par Denis Hervier & Philippe Bidalon

Les sept familles du champagne (7/7) : les adeptes du parcellaire

De plus en plus de vignerons considèrent que la musique d'un vin ne s'écrit pas à la cave, mais dans le raisin d'un lieu

Franck Bonville *Pur Avize 2014*

« On est sur une cuvée tactile privilégiant le crémeux, avec ce qu'il faut de distinction et une aromatique déclinant la brioche et les fruits confits. »

FRANCK BONVILLE CHAMPAGNE

Le Point



Franck Bonville

Avize (51)

03.26.57.52.30.

17,5 - Pur Avize 2014. Blanc de blancs grand cru. Nez pâtisserie, note orgeat, bouche onctueuse et tendue à la fois, crémeuse, fraîche, profonde, pure. 50,20 €.



17 - Pur Mesnil 2014. Blanc de blancs grand cru. Joli nez minéral, craie, note fruitée, poire, bouche crémeuse, la maturité est là sans usure mais avec les saveurs bien installées, un mesnil plutôt gourmand et savoureux. 50,20 €.

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2022



Vin très réussi



Cuvée Prestige

« Un chardonnay d'Avize au nez tout en finesse florale (acacia, aubépine), nuancé de notes de pomme verte. Dans le même registre, la bouche montre une belle tension. »



Brut Grand Cru

« Du chardonnay d'Avize et d'Oger, des récoltes 2018 et 2015. Un nez discret, entre minéralité de la pierre à fusil, fleurs blanches, notes briochées et nougat, une bouche vineuse et équilibrée, tonifiée par une finale fraîche teintée d'agrumes. »