

## FRANCK BONVILLE

GRAND CRU

À AVIZE

LE FIGARO  
magazine

## 7 CUVÉES DE VIGNERONS

**1 BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU 2012****CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE**

Nez floral, de poire, de fruits jaunes, d'épices, de mirabelle, pointe toastée. Vin frais, tendu, acéré, notes d'orange, pointe sapide.

*Note Figaro: 17,5/20.***2 GRAND CRU 2010  
CHAMPAGNE COLIN**

Nez floral, de fruits jaunes, d'épices, de miel, de brioche. Vin à l'attaque franche, saline, longue, tendue, vibrante.

*Note Figaro: 17/20.***3 BRUT GRAND CRU 2009  
CHAMPAGNE ÉGLY-OURIET**

Nez de zeste d'orange confit, de miel, de pain grillé, de brioche, de noisette, d'abricot, de menthol. Le vin est tendu, salin, la bouche

fraîche, d'une grande complexité, gourmande et citronnée, la finale longue et intense.

*Note Figaro: 18,5/20.***4 CUVÉE CENOPHILE  
NON DOSÉE 2012****CHAMPAGNE PIERRE GIMONNET**

Nez de fruits jaunes, de mirabelle, de poire William, d'épice, de brioche, de miel. Vin tendu, vif, tranchant, complexe, crayeux, fruité et juteux, sapide et long, porté par une belle amertume.

*Note Figaro: 17,5/20.***5 CUVÉE THÉOPHILE  
GRAND CRU 2006****CHAMPAGNE GONET-MEDEVILLE**

Nez de fruits jaunes, de fleur d'oranger, de miel, de noisette, floral, de poire William. Vin tendu, ample et complexe, belle vivacité,

riche et solaire, soutenue par une très agréable amertume, pointe saline.

*Note Figaro: 18,5/20.***6 TERRE NATALE 2008  
CHAMPAGNE HURÉ FRÈRES**

Nez de fruits jaunes, de framboise, d'ananas, de mangue, de bonbon anglais, acidulé, mentholé. Le vin est frais, tendu, sapide, riche d'une belle gourmandise, très complexe.

*Note Figaro: 18/20.***7 CUVÉE VIEILLES VIGNES  
DU LEVANT 2009****CHAMPAGNE LARMANDIER BERNIER**

Nez pâtissier, de fleurs blanches, de craie, de mirabelle, d'épices. Vin tendu, ample, très complexe, notes de fruits blancs, pointe saline.

*Note Figaro: 18/20.**Frédéric Durand-Bazin*