



BONNAIRE & CLOUET

Homo Bulla

CHAMPAGNE BONNAIRE	2
TRADITION L'Esprit du Temps.....	2
TERROIRS Grand Cru Blanc de Blancs	3
BRUT NATURE Grand Cru Blanc de Blancs.....	4
ROSÉ Assemblage	5
VARIANCE Blanc de Blancs Sous Bois.....	6
VER SACRUM Blanc de Blancs d'Autrefois.....	7
CRAMANT VINTAGE 2013 Grand Cru Blanc de Blancs.....	8
CHAMPAGNE PAUL CLOUET	9
SÉLECTION Grande Réserve.....	9
BOUZY MV Grand Cru Blanc de Noirs.....	10
ROSÉ Assemblage	11
BOUZY VINTAGE 2011 Grand Cru Blanc de Noirs.....	12
PRESTIGE Grand Cru Blanc de Noirs	13

Last update : 23/02/2021

CHAMPAGNE BONNAIRE

TRADITION L'Esprit du Temps



Un vin frais et harmonieux reflétant l'âme de la maison. Dans cet assemblage, notre réserve perpétuelle apporte au vin d'une vendange la patine essentielle à son équilibre, l'Esprit du Temps.

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo.

CÉPAGES

50 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir, 20% Meunier

PROVENANCE

Cramant (Grand Cru), Bergères-les-Vertus (Premier Cru), Fossoy

VIEILLISSEMENT SUR LIES

30 mois minimum

DOSAGE

7 g/L – Brut



A fresh and harmonious wine reflecting the soul of the house. In this blend, our perpetual reserve brings to an harvest's wine the essential patina to its balance, "L'Esprit du Temps".

VINIFICATION

Thermo-regulated Stainless steel tank. Malolactic.

GRAPES

50 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir, 20% Meunier

PROVENANCE

Cramant (Grand Cru), Bergères (Premier Cru), Fossoy

AGING ON LIES

30 months minimum

DOSAGE

7 g/L – Brut



CHAMPAGNE BONNAIRE

TERROIRS Grand Cru Blanc de Blancs



Un vin frais et minéral issu de nos trois villages Grand Cru, Cramant, Chouilly et Oiry. Une belle matière crémeuse, sur le zeste, accompagne une texture crayeuse reflétant les sous-sols de la Côte des Blancs.

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo.

CÉPAGE

100 % Chardonnay

PROVENANCE

Cramant, Chouilly, Oiry (Grand Cru)

VIEILLISSEMENT SUR LIES

36 mois minimum

DOSAGE

7 g/L – Brut



A fresh and mineral wine issued from our 3 Grand Cru villages, Cramant, Chouilly and Oiry. A beautiful creamy substance on the zest with chalky texture reflecting the soil of the Côte des Blancs.

VINIFICATION

Thermo-regulated stainless steel tank. Malolactic.

GRAPES

100 % Chardonnay

PROVENANCE

Cramant, Chouilly, Oiry (Grand Cru)

AGING ON LEES

36 months minimum

DOSAGE

7 g/L – Brut



CHAMPAGNE BONNAIRE

BRUT NATURE Grand Cru Blanc de Blancs



Un vin épuré et salin pour cette cuvée emblématique de notre maison. Ce champagne, sans dosage, laisse dévoiler l'univers iodé de ses nobles origines, Cramant, Chouilly et Oiry.

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo.

CÉPAGE

100 % Chardonnay

PROVENANCE

Cramant, Chouilly, Oiry (Grand Cru)

VIEILLISSEMENT SUR LIES

4 ans minimum

DOSAGE

0 g/L – Nature (non dosé)



A refined and saline wine for this emblematic cuvée of the house. This champagne, with no additional sugar, reveals the iodized universe of its noble origins, Cramant, Chouilly and Oiry.

VINIFICATION

Thermo-regulated Stainless steel tank. Malolactic.

GRAPES

100 % Chardonnay

PROVENANCE

Cramant, Chouilly, Oiry (Grand Cru)

AGING ON LIES

4 years minimum

DOSAGE

0 g/L – Nature (no dosage)



CHAMPAGNE BONNAIRE

ROSÉ Assemblage



Un vin concentré, fruité et précis. Ce champagne rosé, élaboré selon la méthode ancestrale de l'assemblage, révèle une belle fraîcheur sur des notes gourmandes de Bouzy Rouge.

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo. Méthode d'assemblage de vins blanc et rouge de Champagne

CÉPAGES

60 % Chardonnay, 40% Pinot Noir (dont 12% vin rouge)

PROVENANCE

Cramant, Bouzy (Grand Cru), Bergères-les-Vertus (Premier Cru)

VIEILLISSEMENT SUR LIES

36 mois minimum

DOSAGE

6 g/L – Brut



A concentrated, fruity and precise wine. This blended rosé champagne reveals a beautiful freshness with gourmet notes of Bouzy Rouge.

VINIFICATION

Thermo-regulated Stainless steel tank. Malolactic.

GRAPES

60 % Chardonnay, 40% Pinot Noir (dont 12% Coteaux Champenois de Bouzy)

PROVENANCE

Cramant, Bouzy (Grand Cru), Bergères-les-Vertus (Premier Cru)

AGING ON LIES

36 months minimum

DOSAGE

6 g/L – Brut



CHAMPAGNE BONNAIRE

VARIANCE Blanc de Blancs Sous Bois



Un vin frais, vineux et puissant. Ce champagne hors norme, vinifié et élevé en petits fûts de chêne, développe un volume fruité et finement boisé idéal pour la table.

VINIFICATION

Fûts de chêne (Pièces champenoises de 205 L). Moyenne d'âge des fûts de 6/7 ans. Malo.

CÉPAGE

100 % Chardonnay

PROVENANCE

Cramant (Grand Cru), Bergères-les-Vertus (Premier Cru)

VIEILLISSEMENT SUR LIES

6 ans minimum

DOSAGE

2,5 g/L – Extra Brut



A fresh, vinous and powerful wine. This exceptional champagne, vinified and aged in small oak barrels, develops a fruity and fine texture, designed for the table.

VINIFICATION

Oak barrels 205 L from Champagne (average 6/7 years old). Malolactic.

GRAPES

100 % Chardonnay

PROVENANCE

Cramant (Grand Cru), Bergères-les-Vertus (Premier Cru)

AGING ON LIES

6 years minimum

DOSAGE

2,5 g/L – Extra Brut



CHAMPAGNE BONNAIRE

VER SACRUM Blanc de Blancs d'Autrefois



Un champagne racé et singulier comme autrefois. Tiré sur un bouchon en liège, le vin respire pendant son vieillissement sur lies, apportant texture et sapidité; les éléments parfaits pour une cuisine inspirée.

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo. Tirage sur bouchon liège.

CÉPAGE

100 % Chardonnay

PROVENANCE

Cramant (Grand Cru), Bergères-les-Vertus (Premier Cru)

VIEILLISSEMENT SUR LIES

6 ans minimum

DOSAGE

2,5 g/L – Extra Brut



A distinguished and singular champagne straight from the past. Aged under natural cork, the wine breathes during its aging on lees, bringing texture and sapidity; the perfect elements for an inspired *cuisine*.

VINIFICATION

Thermo-regulated Stainless steel tank. Malolactic. Bottled under natural cork.

GRAPES

100 % Chardonnay

PROVENANCE

Cramant (Grand Cru), Bergères-les-Vertus (Premier Cru)

AGING ON LIES

6 years minimum

DOSAGE

2,5 g/L – Extra Brut



CHAMPAGNE BONNAIRE

CRAMANT VINTAGE 2013 Grand Cru Blanc de Blancs



Un vin de garde issu de nos plus belles parcelles de Cramant. L'année 2013, dans un style très minéral et de grande pureté, donne un vin frais et vif avec une belle tension en bouche.

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo.

CÉPAGE

100 % Chardonnay

PROVENANCE

Cramant (Grand Cru)

VIEILLISSEMENT SUR LIES

7 ans minimum

DOSAGE

5 g/L - Extra Brut



A wine with strong aging potential issued from our best parcels in Cramant. The year 2013, in a mineral and very pure style, gives a fresh and lively wine with a great tension on the mouth.

VINIFICATION

Thermo-regulated Stainless steel tank. Malolactic.

GRAPES

100 % Chardonnay

PROVENANCE

Cramant (Grand Cru)

AGING ON LIES

7 years minimum

DOSAGE

5 g/L - Extra Brut



CHAMPAGNE PAUL CLOUET

SÉLECTION Grande Réserve



Un vin frais et harmonieux reflétant l'âme de la maison. Dans cet assemblage, notre grande réserve de vieux millésimes apporte au vin d'une vendange la patine essentielle à son équilibre.

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo.

CÉPAGE

50 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 20 % Meunier

PROVENANCE

Bouzy (Grand Cru), Bergères-les-Vertus, Cuis (Premier Cru), Fossoy

VIEILLISSEMENT SUR LIES

30 mois minimum

DOSAGE

7 g/L – Brut



A fresh and harmonious wine reflecting the soul of the house. In this blend, our grande reserve of old vintages brings to an harvest's wine the essential patina to its balance.

VINIFICATION

Thermo-regulated Stainless steel tank. Malolactic.

GRAPES

50 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay, 20 % Meunier

PROVENANCE

Bouzy (Grand Cru), Bergères-les-Vertus, Cuis (Premier Cru), Fossoy

AGING ON LIES

30 months minimum

DOSAGE

7 g/L – Brut



CHAMPAGNE PAUL CLOUET

BOUZY MV Grand Cru Blanc de Noirs



Un vin riche et frais issu exclusivement du terroir de Bouzy. Le Pinot noir s'exprime pleinement sur une belle matière pulpeuse et enrobée, pleine de caractère et de finesse.

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo.

CÉPAGE

100 % Pinot Noir

PROVENANCE

Bouzy (Grand Cru)

VIEILLISSEMENT SUR LIES

5 ans minimum

DOSAGE

6 g/L - Brut



A rich and fresh wine issued exclusively from Bouzy parcels. The Pinot Noir expresses itself fully on a beautiful pulpy and coated structure, full of character and finesse.

VINIFICATION

Thermo-regulated Stainless steel tank. Malolactic.

GRAPES

100 % Pinot Noir

PROVENANCE

Bouzy (Grand Cru)

AGING ON LIES

5 years minimum

DOSAGE

6 g/L - Brut



CHAMPAGNE PAUL CLOUET

ROSÉ Assemblage



Avec un joli parfum de pinot noble, ce rosé d'assemblage est un vin tendre, long et racé avec un délicieux fruité. Un vin d'apéritif mais surtout un vin qui a sa place tout au long du repas.

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo. Méthode d'assemblage de vins blanc et rouge de Champagne

CÉPAGES

60 % Chardonnay, 40% Pinot Noir (dont 12% vin rouge)

PROVENANCE

Cramant, Bouzy (Grand Cru), Bergères-les-Vertus

VIEILLISSEMENT SUR LIES

36 mois minimum

DOSAGE

6 g/L – Brut



With a pretty perfume of noble pinot, this blended Rosé is a tender, long and racy wine with a delicious fruitiness. An aperitif wine but above all a perfect wine throughout the meal.

VINIFICATION

Thermo-regulated Stainless steel tank. Malolactic. Blended method of white and red wine from Champagne.

GRAPES

60 % Chardonnay, 40% Pinot Noir (including 12% red wine)

PROVENANCE

Cramant, Bouzy (Grand Cru), Bergères-les-Vertus

AGING ON LIES

36 months minimum

DOSAGE

6 g/L – Brut



CHAMPAGNE PAUL CLOUET

BOUZY VINTAGE 2011 Grand Cru Blanc de Noirs



Vinosité et finesse sont au rendez-vous sur ce millésime 2011 à dominante de Pinot Noir de Bouzy. L'année fut marquée par une vendange hâtive vers la fin du mois d'août afin de cueillir les raisins dans des conditions optimales.

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo.

CÉPAGE

100 % Pinot Noir

PROVENANCE

Bouzy (Grand Cru)

VIEILLISSEMENT SUR LIES

8 ans minimum

DOSAGE

6 g/L – Brut



Vinosity and finesse are well expressed in this vintage 2011 despite a complicated vintage in Champagne. The year was marked by an early harvest towards the end of August in order to pick the grapes in optimal conditions.

VINIFICATION

Thermo-regulated Stainless steel tank. Malolactic.

GRAPES

100 % Pinot Noir

PROVENANCE

Bouzy (Grand Cru)

AGING ON LIES

8 years minimum

DOSAGE

6 g/L – Brut



CHAMPAGNE PAUL CLOUET

PRESTIGE Grand Cru Blanc de Noirs



Un vin mûr et gourmand pour de belles alliances gastronomiques. Cette cuvée 100% Pinot Noir est issue des plus belles vignes du domaine, la parcelle des Hauts Chemins plantée en 1954.

VINIFICATION

Cuve inox thermo-régulée. Malo.

CÉPAGE

100 % Pinot Noir

PROVENANCE

Bouzy (Grand Cru) – Parcelle : Les Hauts Chemins

VIEILLISSEMENT SUR LIES

10 ans minimum

DOSAGE

5 g/L – Extra Brut



A rich and deep wine for beautiful gastronomic combinations. This 100% Pinot Noir cuvée comes from the most beautiful parcel of the domain, les Hauts Chemins plot planted in 1954.

VINIFICATION

Thermo-regulated Stainless steel tank. Malolactic.

GRAPES

100 % Pinot Noir

PROVENANCE

Bouzy (Grand Cru) – Parcel : Les Hauts Chemins

AGING ON LIES

10 years minimum

DOSAGE

5 g/L – Extra Brut

