



BONNAIRE

BONNAIRE PÈRE & FILS

DANS CETTE MAISON FAMILIALE DE CRAMANT, ON EST RÉCOLTANT À 100 % ET ON SE CONSACRE AU CHARDONNAY. TEL PÈRE, TELS FILS.

Avec une maison en héritage dans chaque branche, Paul Clouet côté maternel, Bonnaire côté paternel, Jean-Emmanuel et Jean-Étienne Bonnaire sont plutôt bien lotis. Pas question pour autant de se reposer sur leurs lauriers et de se laisser aller dans la voie de la facilité. Avec 28 hectares de vignoble sur les deux marques, la première vouée au pinot noir, la seconde davantage au chardonnay, les frères impriment peu à peu leur style. En introduisant l'utilisation de la barrique par exemple, pour le moment de façon encore modeste, ou en caressant le projet d'agrandir la cave pour travailler dans des conditions encore meilleures. Les microvinifications pourraient aussi être davantage expérimentées avec un gain de place, dans de petites cuves ou des fûts, et les vins de réserve conservés plus longtemps.

La maison de Cramant ne manque pas d'ambition, mais ses velléités de mieux faire commencent par un travail à la vigne. "Nous sommes des récoltants à 100 %, on n'achète pas de raisins et ce qui nous intéresse, c'est le travail du sol." La charrue passe sur le terroir de Bouzy, mais parfois le manque de personnel rend les choses plus compliquées qu'en théorie, pour l'agriculture biologique notamment. Une visite dans le Médoc au Château Pontet-Canet a fortement impressionné Jean-Étienne, qui a aussi traîné ses guêtres dans différents vignobles du monde, histoire de voir ce qui se faisait ailleurs. Un stage chez Alfred Gratien l'a convaincu du bien-fondé de l'utilisation du fût de chêne.

De la première bouteille commercialisée en 1932 aux quatre années de stock qui attendent aujourd'hui dans les caves, le chemin fut long et rude. La crise de 1929 et la Seconde Guerre mon-

diale ont malmené l'économie de la Champagne. La petite maison des débuts est modestement installée à Cramant ; en 1975, elle déménage quelques centaines de mètres plus loin, à l'orée du village. Grâce aux trois cépages phares, dans la côte des Blancs et la vallée de la Marne, le vignoble de Bonnaire est complet et permet de proposer des vins pour tous les amateurs.

En 1992, les deux maisons cousines ont été réunies à la faveur des successions. "Petit à petit on va pouvoir proposer des champagnes de plus en plus exceptionnels, mais pour le moment il faut assurer la qualité." Pragmatique, Jean-Étienne mesure le seuil à franchir. Déjà les millésimes anciens de Bonnaire vont faire l'objet d'un dégorgement à la demande. Une façon de montrer qu'ils peuvent jouer dans la cour des très grands, et surtout que leurs vins sont de grands vins de garde qui ont tous les codes de la Champagne. Ils l'ont déjà prouvé avec le millésime 2004 de Bonnaire, un pur chardonnay fruité et plein, avec "des notes briochées que j'adore", s'exclame Jean-Étienne. "Nous essayons de faire un millésime chaque année pour garder une mémoire de la maison", renchérit son frère.

À part quelques années plus difficiles, 2001, 2003 et 2007, l'objectif a été atteint. Mais le talent n'attend pas le nombre des années. Les vieilles vignes de Cramant entrent dans la cuvée Prestige, non millésimée celle-là. "Nous avons préféré ici assembler deux années, et plus on avance dans le temps, plus le vin gagne en maturité." C'est un vin à conserver en cave, réconciliant admirablement la largeur et le tranchant du grand cru de Cramant. "Les gens viennent à Cramant pour le chardonnay, le blanc de blancs Grand Cru reste la bouteille icône de la maison Bonnaire." <-



VER SACRUM

"C'est une idée que nous avons eue avec notre père : proposer une autre approche du chardonnay, en développant de petites notes oxydatives mais sans l'aide du fût. Issu de nos vignes de Bergères-les-Vertus et de Cuis, ce champagne aux notes briochées, très droit, est élevé sur lies et vieilli sous bouchon de liège et agrafe."



JEAN-LOUIS BONNAIRE
ET SES DEUX FILS,
JEAN-ÉTIENNE ET
JEAN-EMMANUEL.