

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Jean-Etienne Bonnaire, un vigneron heureux !

Jean-Etienne Bonnaire, un vigneron heureux !

Par *Anonyme*

Créé le 12/02/2013 10:38

Jean-Étienne Bonnaire fait partie de la jeune garde des vignerons recherchés par les amateurs de champagne. Avec son frère, Jean-Emmanuel, 28 ans, ils viennent de reprendre l'exploitation familiale qui était tenue par leur père Jean-Louis Bonnaire. Quatrième génération ancrée dans la commune de Cramant.

Ce village fait partie du saint des saints de l'appellation Champagne. Une infime part de chardonnay de Cramant permet aux champagnes de prendre de la hauteur, parfois même de la grandeur. C'est le cas chez les Bonnaire. D'ailleurs, Richard Juhlin, expert en champagne, le signale : « Ma cave personnelle est remplie de champagnes Bonnaire. » C'est en 1932 que l'arrière-grand-père, Jean-Louis Bonnaire, décide d'élaborer sa propre production. « Le Négoce achetait peu ou prou le raisin, c'était la crise. » Au fur et à mesure des générations, l'exploitation viticole s'est agrandie, « chacun a apporté sa pierre. » En tout 22 hectares, dont 14 hectares à Cramant, Chouilly, Oiry et Cuis, le reste se trouvant à Fossoy, dans l'Aisne, pour le pinot meunier et pinot noir. « Nous avons besoin de ces cépages pour notre brut tradition (Brut sans année). Le reste de la gamme est surtout consacré à l'élaboration de blanc de blancs. Déjà trois cuvées vinifiées en cuves inox, dont une en extra-brut Grand Cru, dosée à 3 gr/l avec une base vendange 2006 composée de Chouilly, de Cramant, d'Oiry. Il y est ajouté 10 à 15 % de vins de réserve. On retrouve sensiblement le même assemblage avec le brut Grand Cru dosé à 8 gr/l. »

« Nous ne dosons pas beaucoup nos cuvées », tient à préciser Jean-Étienne Bonnaire. Son dernier millésime commercialisé est un 2005 100 % Cramant. « Nous essayons de faire un millésime tous les ans. Nous voyons ainsi évoluer nos vins et cela nous permet de développer une œnothèque. » Deux cuvées « techniques » sont également proposées. L'une toute récente, la Ver Sacrum (base de vendange 2006). « C'est mon frère, Jean-Emmanuel qui s'occupe du commercial et du marketing qui a choisi ce nom, c'est celui d'un courant artistique viennois de la fin du XIXe siècle cela veut également dire printemps sacré, et c'est vrai que c'est au printemps que l'on procède au tirage. »

Cette cuvée est élevée avec un bouchon en liège. « Bien sûr cela nous donne plus de travail lors du dégorgement, sans oublier un peu de perte, mais le résultat est là. Cela nous apporte plus de gras et de longueur. Je l'adore ! »

L'autre a été créée il y a déjà quelques années : « C'est mon père, Jean-Louis Bonnaire, qui a décidé de se lancer dans le bois en 1995. Ce sont des fûts qui ont déjà vieilli six à sept vins fabriqués avec des bois provenant de la forêt d'Argonne ou de Beaulieu, ils proviennent de la tonnellerie Champenoise. » La cuvée se nomme Variance, elle est 100 % Grands Crus avec une base 2007. « Attention, nous ne cherchons pas à boiser nos vins, ainsi si nous trouvons que c'est trop marqué, nous les assemblons avec des vins provenant de cuves inox. » On ne peut pas oublier la cuvée de prestige qui, à l'instar d'une solera, est travaillée

avec des vins issus d'une vieille vigne de Cramant de 2005, 2006 et 2008.

En tout 180 000 bouteilles sont commercialisées chaque année. « Nous réalisons 70 % de nos expéditions à l'exportation. Nous cherchons d'ailleurs à atteindre les 90 %. Nous sommes sur les marchés américains, brésiliens, suédois, italiens et anglais. Désormais, on travaille également avec l'Asie sur Hongkong. »

Jean-Étienne est un vigneron heureux qui se rend bien compte que grâce à un beau travail de vinification et d'un terroir béni des dieux, il bénéficie « d'une chance énorme ».

S.C.-P.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Jean-Étienne Bonnaire, un vigneron heureux à Cramant (photo Bernard Sivade)

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/jean-etienne-bonnaire-un-vigneron-heureux>