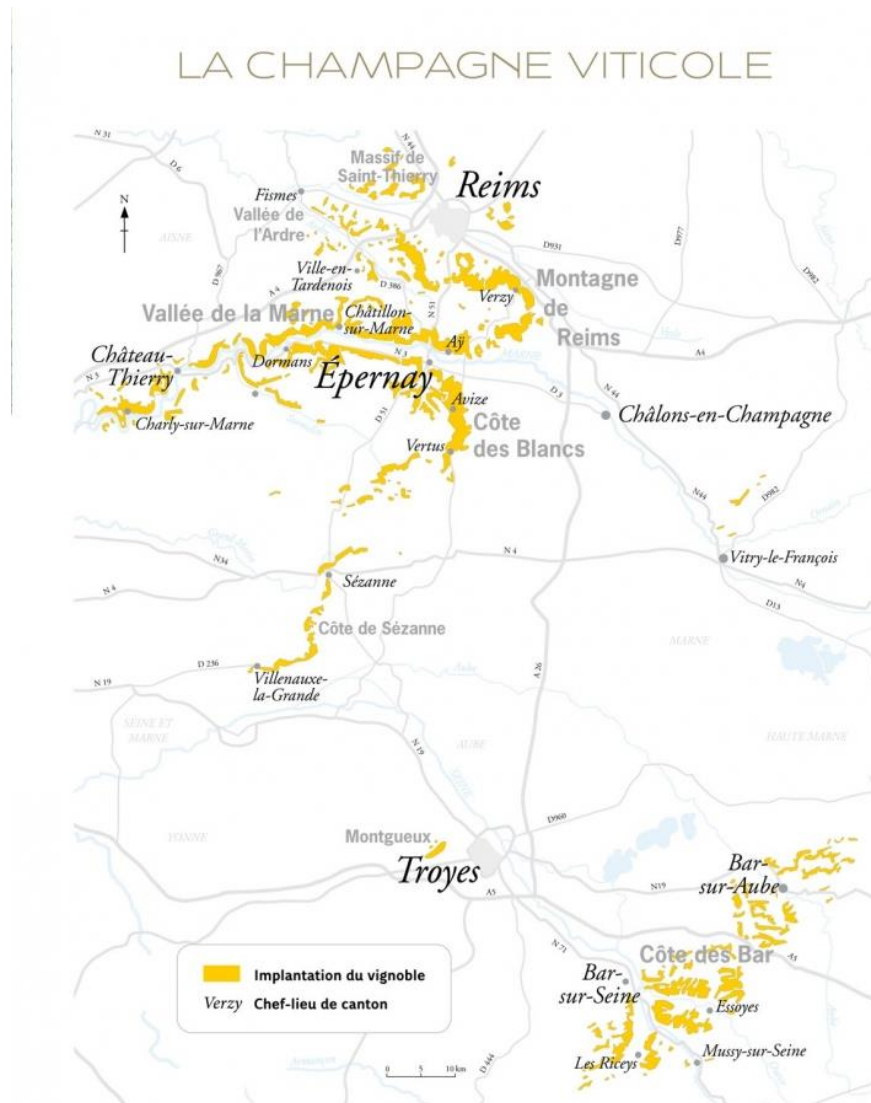




Ferdinand Ruelle-Dudel
ferdinand@champagnebonville.fr

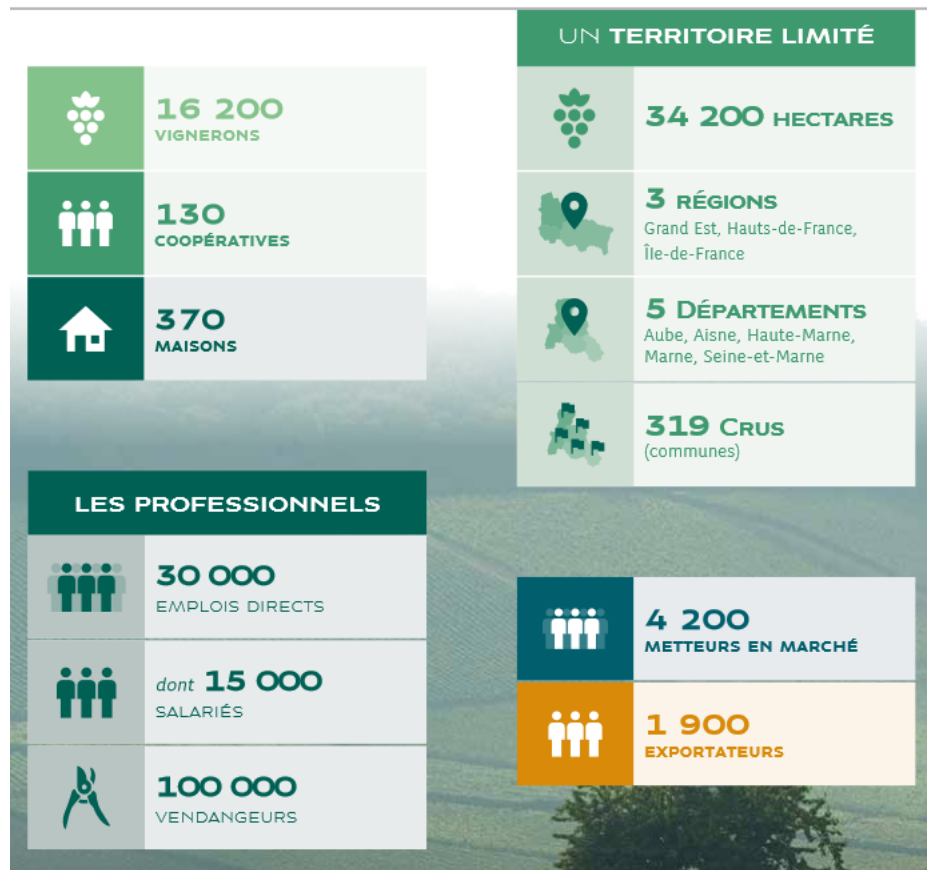
FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

L'appellation Champagne – 34 000 hectares de culture régulée de la vigne



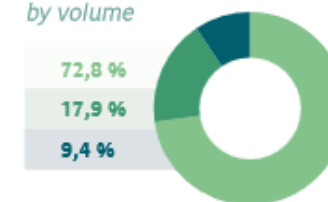
FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

6,3 milliards de chiffre d'affaires, 325 millions de bouteilles

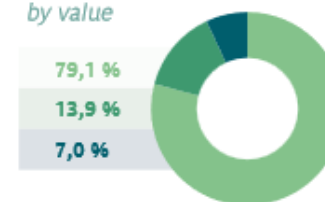


	Nombre d'expéditeurs Number of exporters
Maisons / Champagne houses	434 (+20)
Vignerons / Growers	3 690 (-37)
Coopératives / Cooperatives	37 (-4)
Total	4 161 (-21)

en volume
by volume

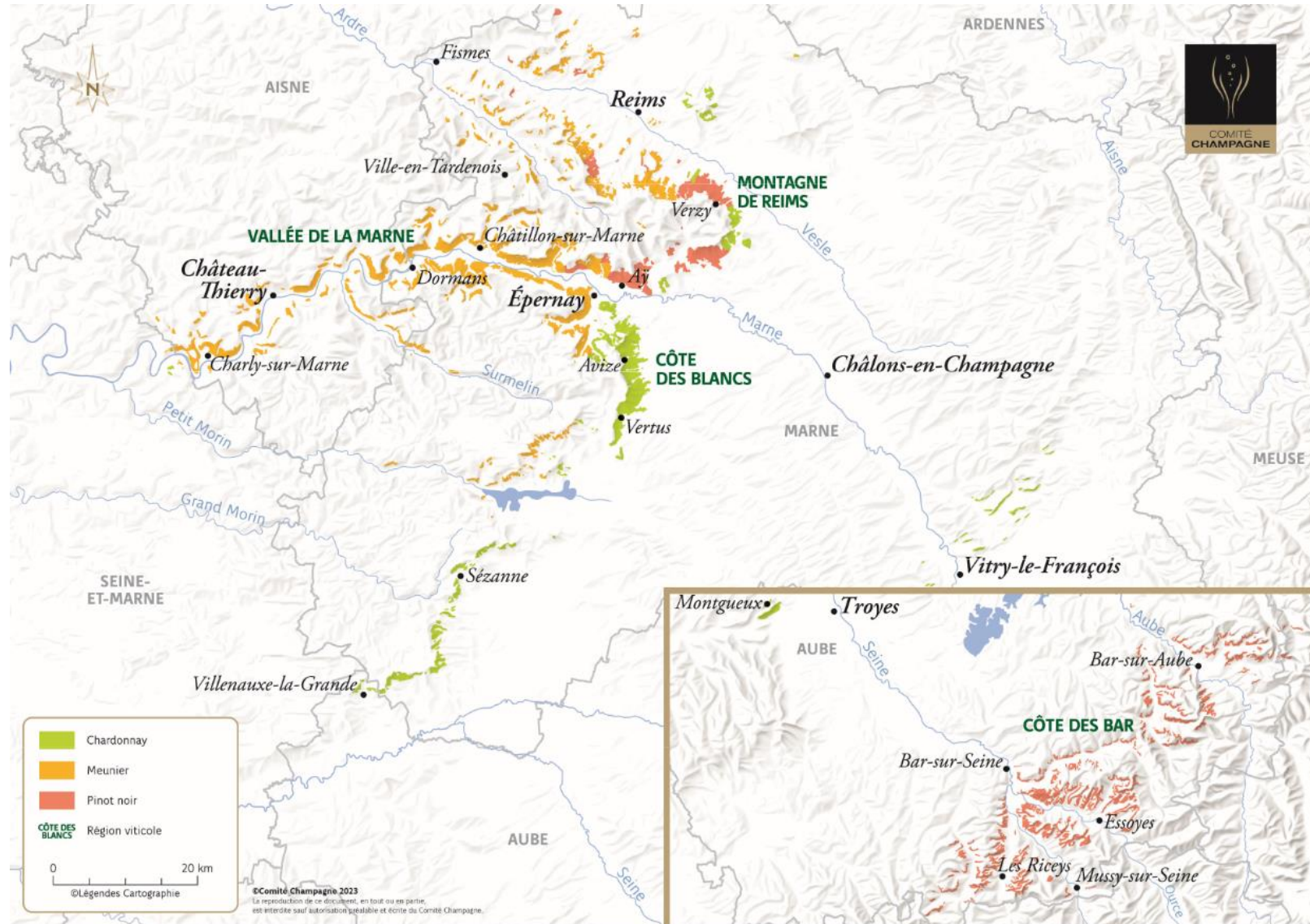


en valeur
by value



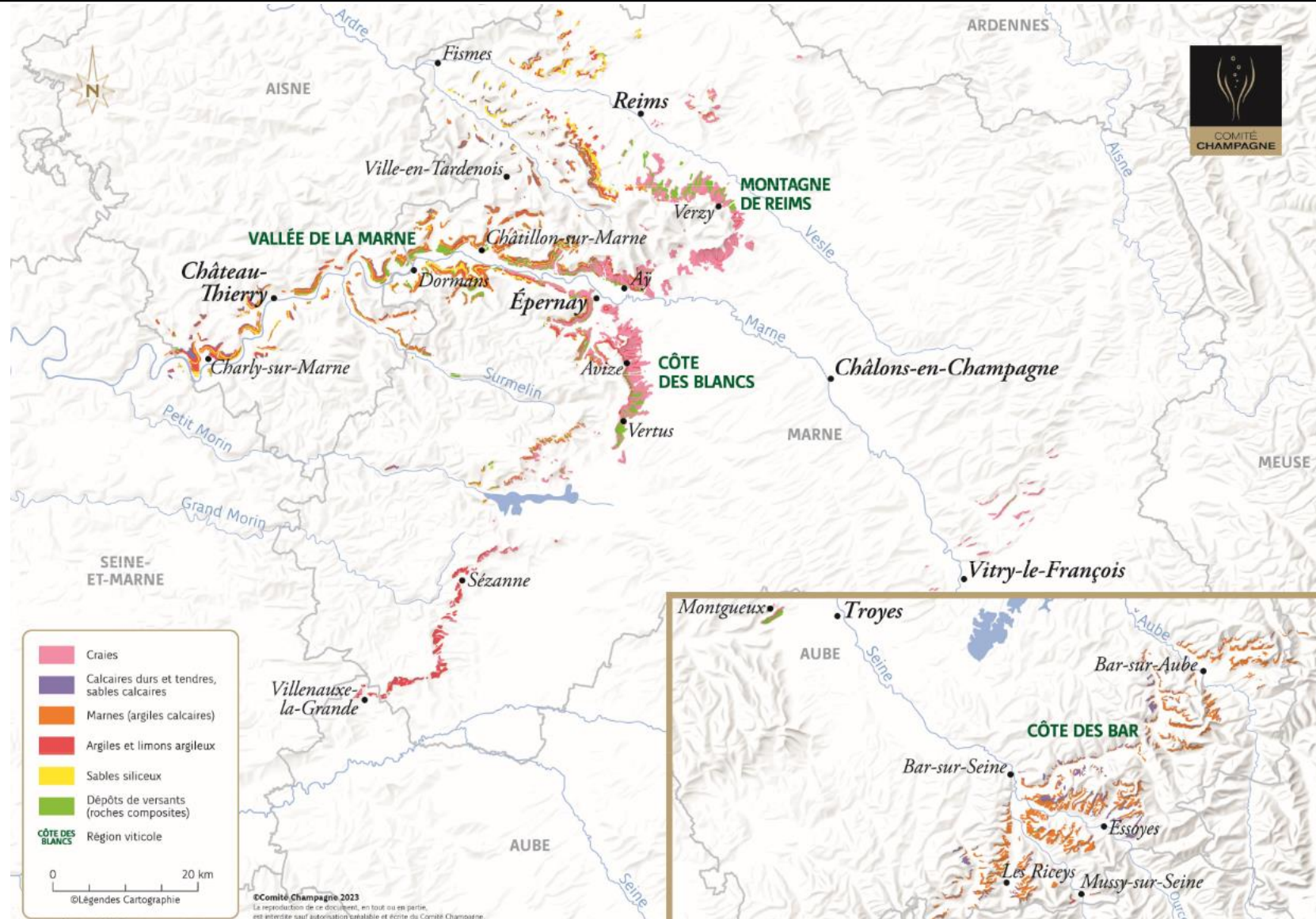
FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

La Champagne Viticole, 4 grands terroirs, 3 grands cépages

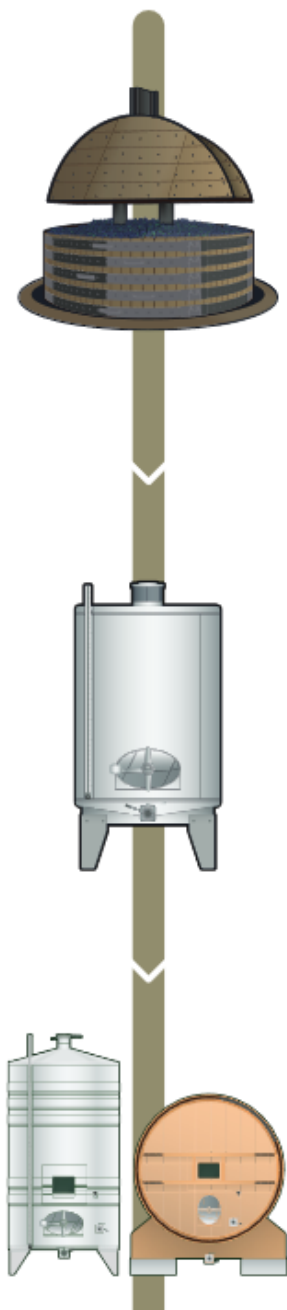


K BONVILLE
CHAMPAGNE

La Champagne Viticole, des sols divers



BONVILLE
CHAMPAGNE



► PRESSURAGE

- Aussitôt après la cueillette
- Grappes entières
- Lent et fractionné

Unité de pressurage (marc) =
4 000 kg de raisins

Cuvée
2 050 L

Taille
500 L

↓
MARCS ("AIGNES")
Distillerie

► DÉBOURBAGE

- Clarification des jus par sédimentation
- Soutirage

↓
BOURBES
Distillerie

► FERMENTATIONS ALCOOLIQUE ET MALOLACTIQUE

- **FA** = Sucre → Alcool et CO₂
- **FML** (*facultative*) = Acide malique →
acide lactique

► ASSEMBLAGE

- Vins clairs : vins de base
 - Crus
 - Cépages
 - Années

Vins de l'année

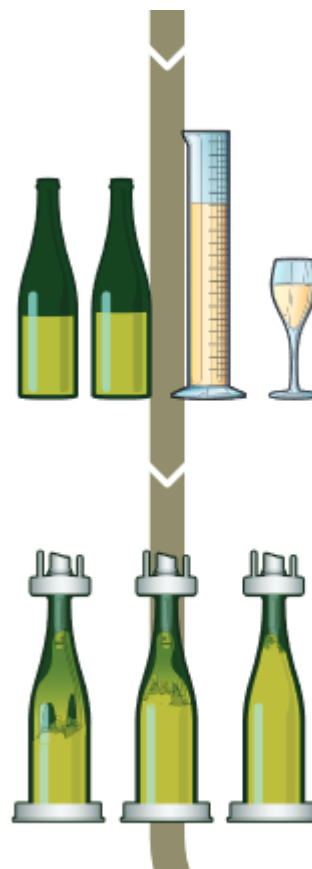
↓
Fraîcheur, vivacité

Vins de réserve

↓
Complexité,
permanence du style

► TIRAGE

- Mise en bouteille de l'assemblage
- A partir du 1^{er} janvier suivant la vendange
- Ajout de la liqueur de tirage (sucre, levures, adjuvant de remuage)



FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

PRISE DE MOUSSE ET MATURATION

- Prise de mousse = 2^{ème} FA en bouteille
- Pression : 6 bars à 20°C
- Autolyse des levures : apport d'arômes
- Maturation en caves

Non-millésimés	Millésimés
15 mois minimum	36 mois minimum

REMUAGE

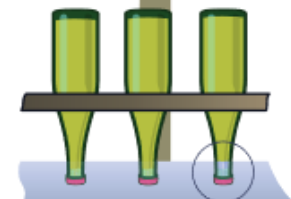
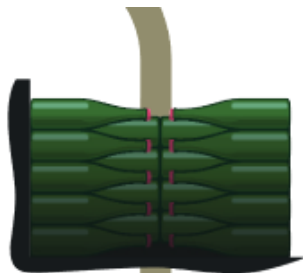
- Manuel ou mécanique
- Concentration des lies dans le goulot de la bouteille

DÉGORGEMENT

- Manuel ou mécanique
- Expulsion du dépôt concentré dans le goulot

DOSAGE

- Ajout de la liqueur d'expédition pour finaliser le profil du Champagne

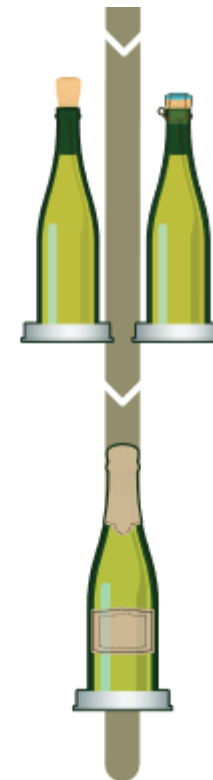


BOUCHAGE ET MUSELAGE

- Ajout :
 - Bouchon en liège
 - Plaque de muselet
 - Muselet

HABILLAGE

- Ajout :
 - Coiffe
 - Etiquette
 - Contre-étiquette



FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

EVOLUTION DES ARÔMES DES VINS DE CHAMPAGNE



ECLAT DE LA JEUNESSE

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

2/3 ans

3/4 ans à 6/8 ans

Au-delà de 6/8 ans



Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com

BONVILLE
CHAMPAGNE



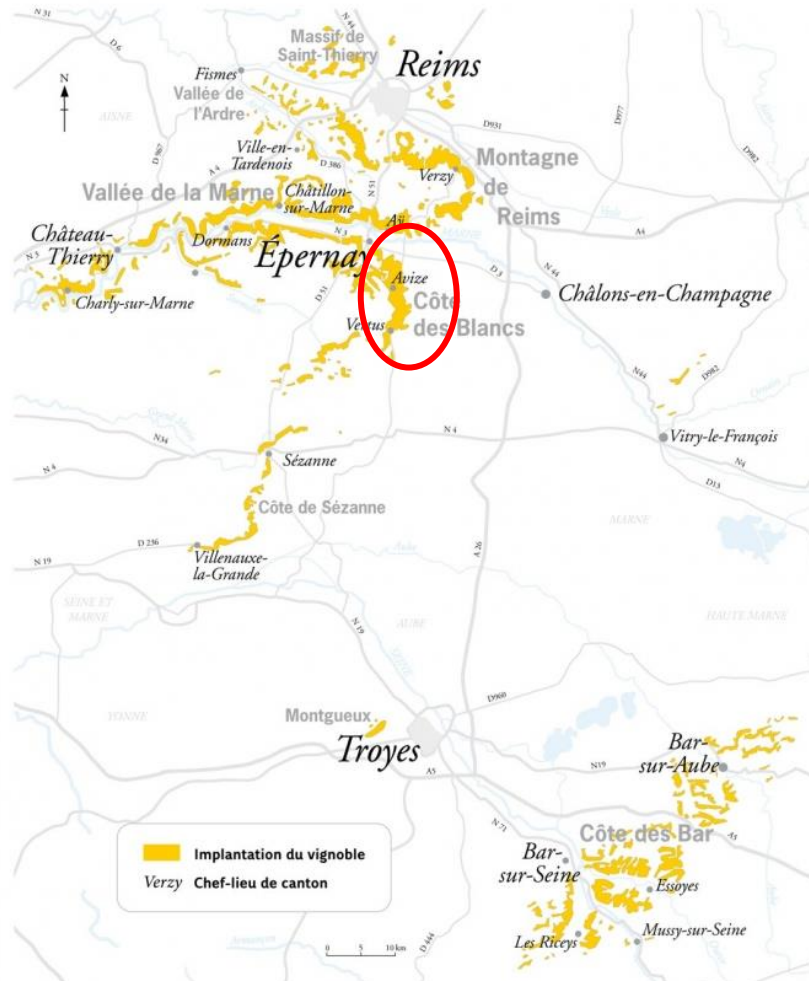
FRANCK BONVILLE

CHAMPAGNE

Champagne Franck Bonville – une maison familiale, vigneronne, indépendante



LA CHAMPAGNE VITICOLE

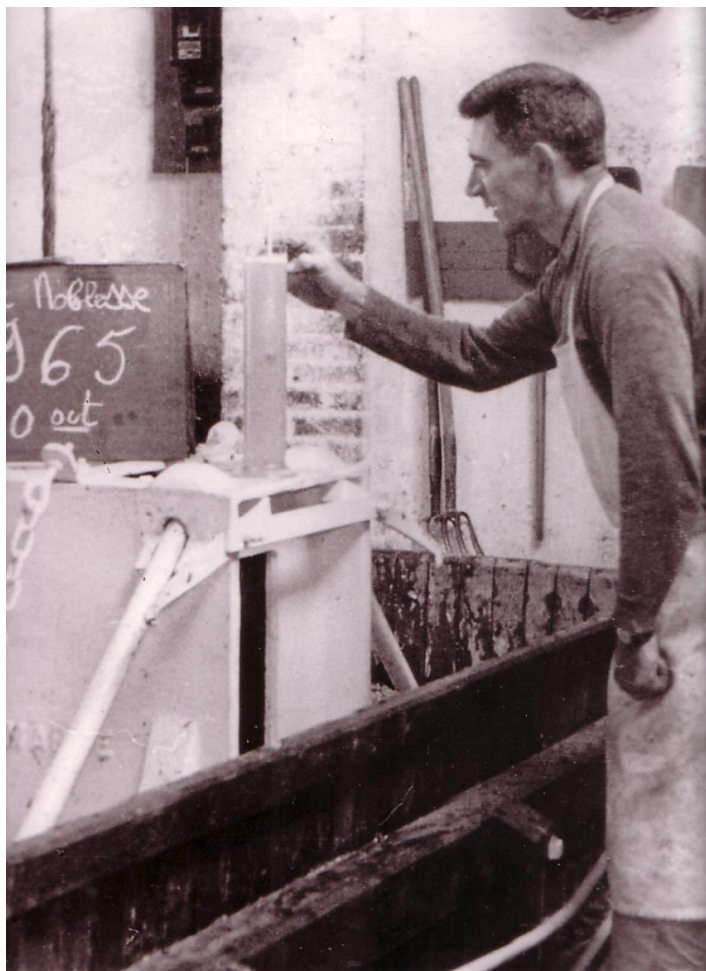


Une entreprise familiale établie en Champagne depuis plus de 100 ans

- 15 hectares de vignes sur les villages d'Avize, d'Oger et du Mesnil sur Oger
- 140 000 bouteilles, Grand Cru, Blanc de Blancs (100% chardonnay)
- Chiffre d'affaires de 3 millions d'euros
- 20 salariés ETP
- Distribution 60% marchés Export, 40% France

FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

The Bonville family – one century of viticulture and winemaking



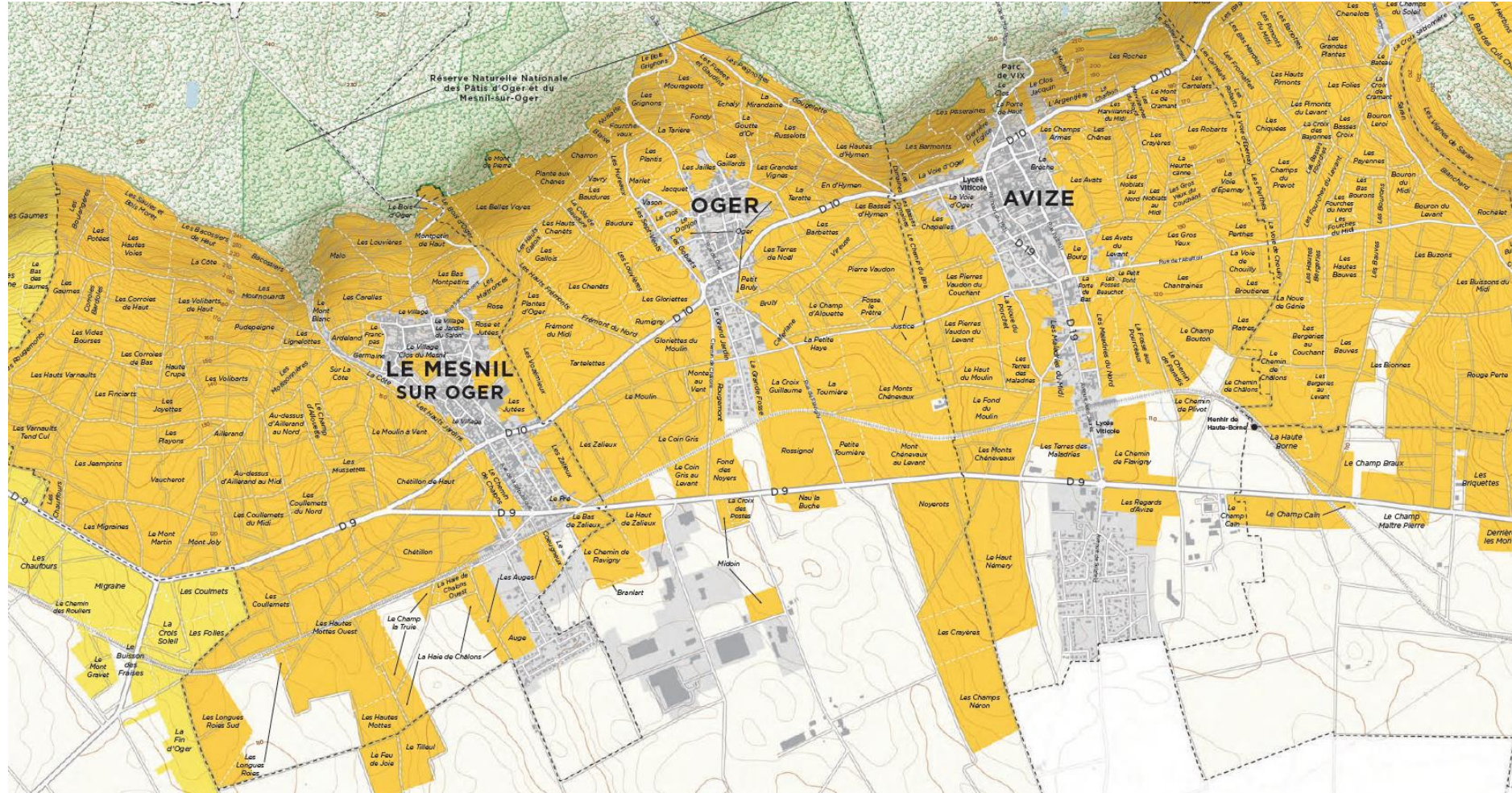
FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

Grand Cru – Blanc de Blancs



FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

La Côte des Blancs



FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

Vieillissement dans nos caves



FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

Champagne
FRANCK BONVILLE
— GRAND CRU —



0:02 / 2:54

Faites défiler la page pour afficher plus de détails



Odyssée – Une gamme parallèle



ODYSSÉE 319
CHAMPAGNE



FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

Odyssée – Brut – Grand Cru – Blanc de Blancs



Cépage : Chardonnay

Terroir : Avize – Grand Cru

Assemblage : 2020 (vins de réserve) – 2021 (vins de base)

Vinification : cuves inox, thermorégulées

Dosage : 4g/L

Dégorgement : Juillet 2023



FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

Odyssée – Brut – Grand Cru – Blanc de Blancs



FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

Odyssée – Rosé – Grand Cru



Cépage, vin blanc : Chardonnay

Cépage, vin rouge : Pinot Noir

Terroir, vin blanc : Avize – Grand Cru

Terroir vin rouge : Verzenay – Grand Cru

Assemblage : 2020 (vins de réserve) – 2021 (vins de base)

Vinification : cuves inox, thermorégulées

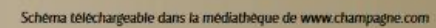
Dosage : 4g/L

Dégorgement : Juillet 2023

FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans



BONVILLE
CHAMPAGNE

Odyssée – Belval sous Châtillon



Cépage : Pinot Meunier

Terroir : Belval sous Chatillon

Viticulteur : David Faivre

Vinificateur : Olivier Bonville

Assemblage : 2020

Vinification : cuves émaillées

Dosage : 3,3g/L

Dégorgement : Mai 2023



FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

EVOLUTION DES ARÔMES DES VINS DE CHAMPAGNE



ECLAT DE LA JEUNESSE

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

2/3 ans

3/4 ans à 6/8 ans

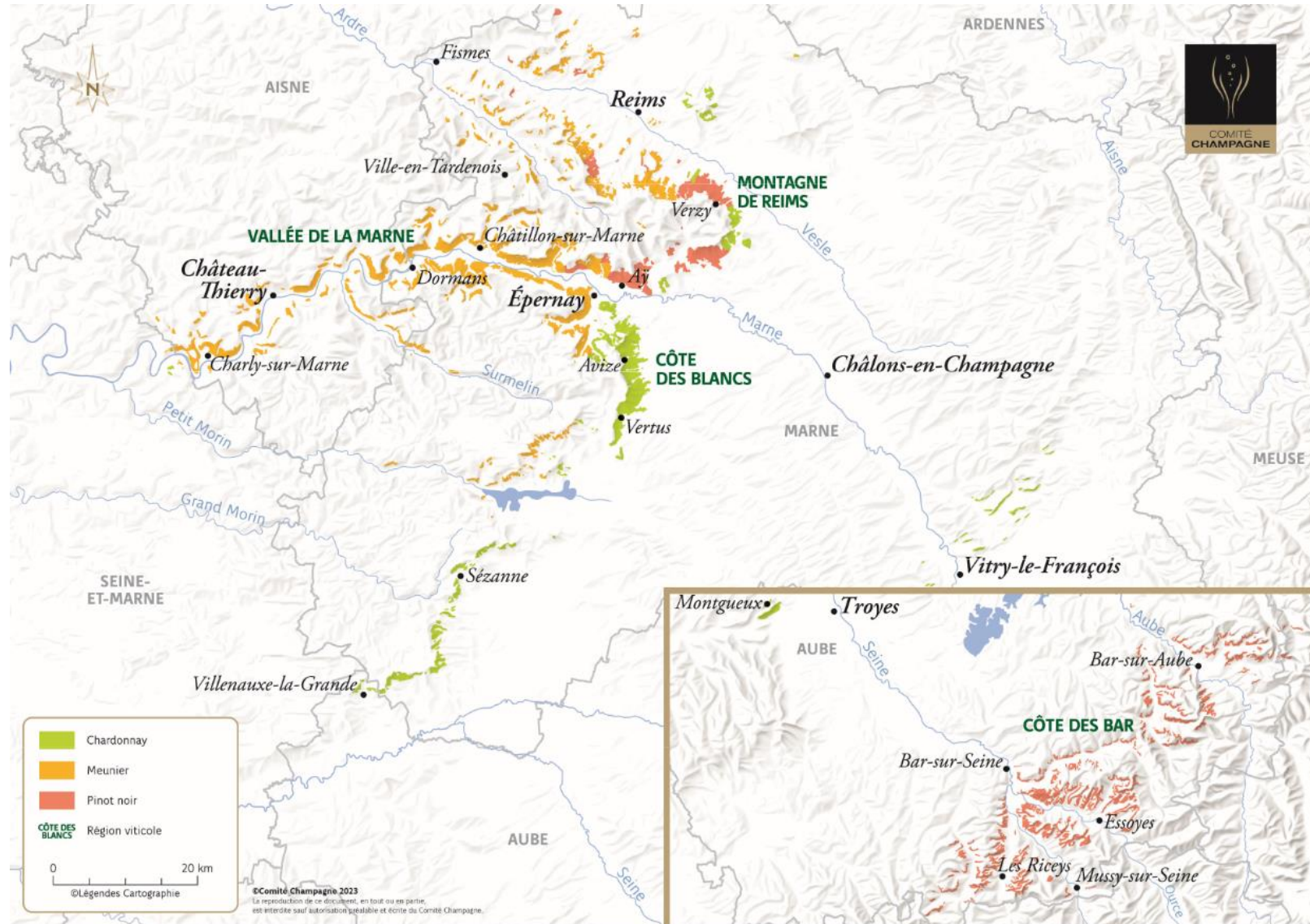
Au-delà de 6/8 ans



Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com

BONVILLE
CHAMPAGNE

La Champagne Viticole, 4 grands terroirs, 3 grands cépages



K BONVILLE
CHAMPAGNE

Unisson – Grand Cru – Blanc de Blancs



Cépage : Chardonnay

Terroir : Avize / Oger Grand Cru

Assemblage : 2018 - 2017

Vinification : cuves inox, thermorégulées

Dosage : 5g/L

Dégorgement : Décembre 2023

FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans



BONVILLE
CHAMPAGNE

Millésime 2016 – Grand Cru – Blanc de Blancs



Cépage : Chardonnay

Terroir : Avize

Millésime : 2016

Vinification : cuves inox, thermorégulées

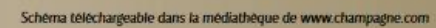
Dosage : 2,5g/L

Dégorgement : été 2023

FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE

Au-delà de 6/8 ans



BONVILLE
CHAMPAGNE

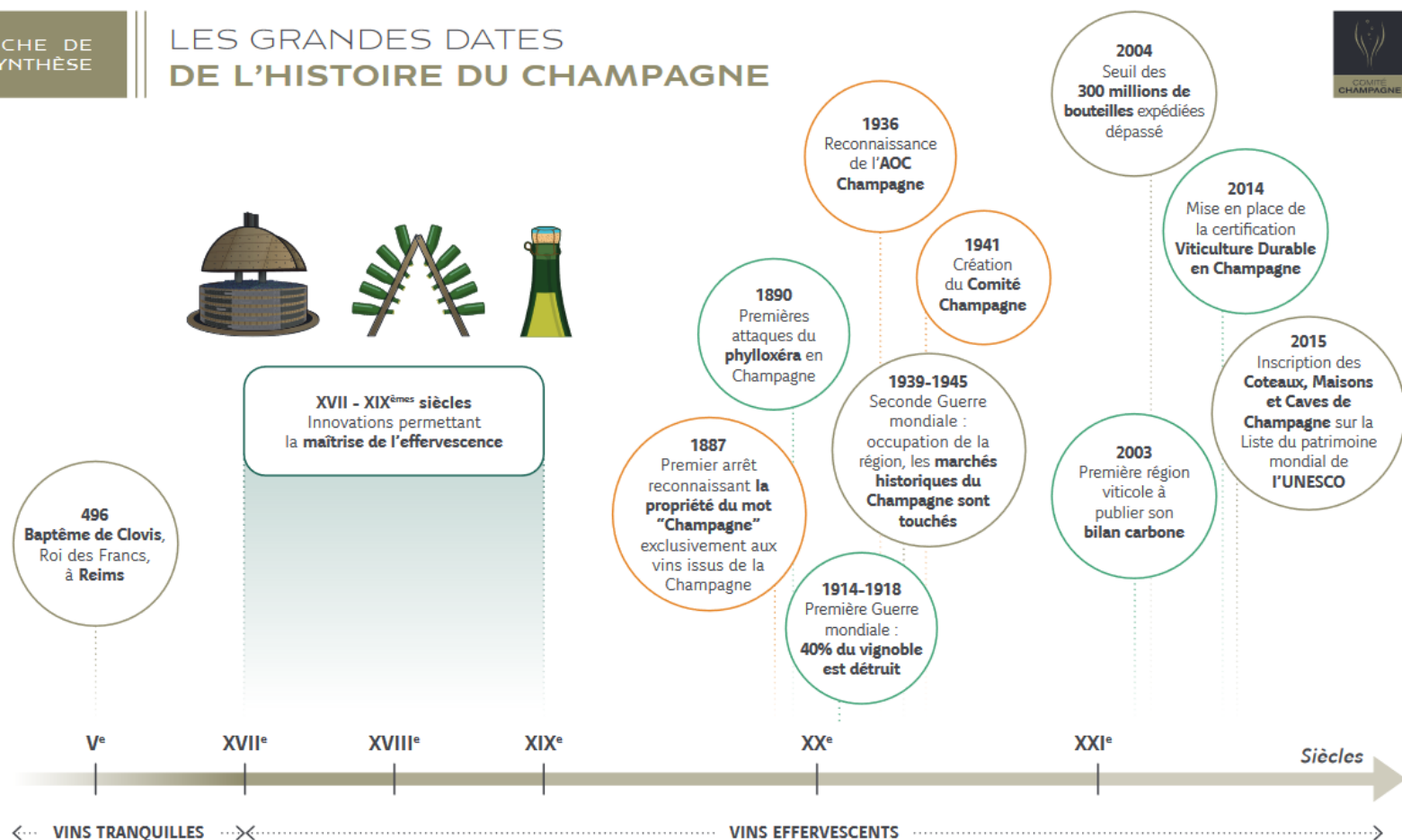


FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE



FICHE DE
SYNTHÈSE

LES GRANDES DATES DE L'HISTOIRE DU CHAMPAGNE



..... Avec les sacres des Rois de France à
Reims débute le mythe du Champagne

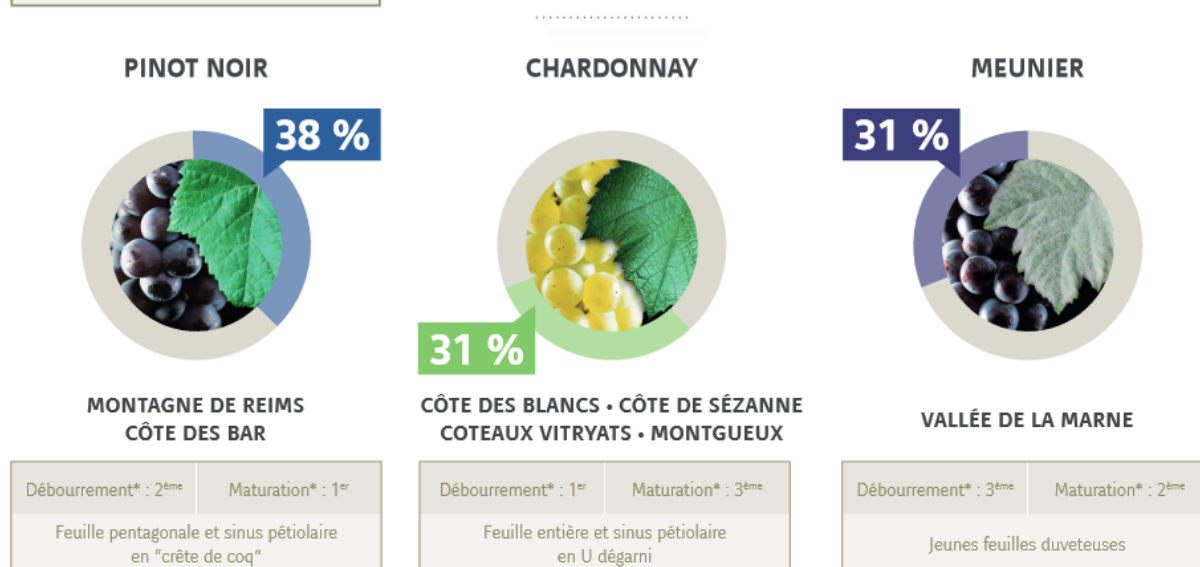
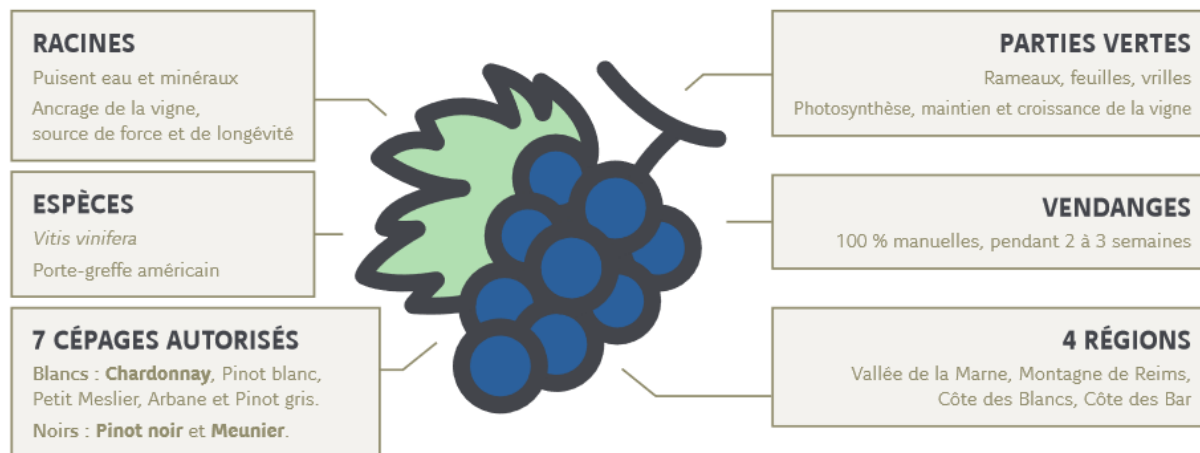


JE NE POURRAIS VIVRE SANS CHAMPAGNE. EN CAS DE VICTOIRE
JE LE MÉRITE, EN CAS DE DÉFAITE J'EN AI BESOIN.

WINSTON CHURCHILL

En savoir plus : champagne-mooc.com

CK BONVILLE
CHAMPAGNE



FRANCK BONVILLE
CHAMPAGNE