



Le Clos Marconnet



La Cave



Les Poyeux

UN MILLÉSIME DE GRANDE QUALITÉ.

Un millésime extrêmement précoce du printemps jusqu'aux vendanges, mais il ne fallait pas se précipiter dans la phase finale *« On a eu raison d'attendre pour vendanger ! Depuis la floraison, la pluviométrie a été très faible, mais à la mi-août la pluie a repris ses droits; surtout début septembre... Nous avons attendu patiemment le retour du beau temps afin que les raisins se concentrent à nouveau. Malheur à ceux qui ont été impatients ! »* expliquent Cédric et Anthony Bonneau. Les vins sont élégants, amples et soyeux. Ce millésime de grande qualité est dans la lignée des précédents.

RESPECT DES SAISONS

La taille commence seulement ; elle débute doucement en janvier, février pour s'intensifier en mars. Au cours de ce mois, plus de la moitié du vignoble sera taillée afin de respecter le cycle végétatif de la vigne **« Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars »** disaient les anciens.

Derniers à tailler, derniers à vendanger... La Bonnelière attend le moment optimal pour effectuer les travaux de la vigne et vendanger ; d'autant plus que son équipement actuel peut lui permettre de rentrer l'ensemble de la vendange en 4 jours.

BIODIVERSITÉ

La Bonnelière est un des acteurs du programme de biodiversité lancé par le Syndicat des producteurs de Saumur Champigny. L'objectif est d'accroître les défenses naturelles de la vigne et de favoriser la lutte intégrée entre les différentes espèces présentes

dans le vignoble. Cela passe par **la plantation de haies, l'enherbement naturel pour diversifier la faune auxiliaire, observations du vignoble, comptages d'insectes, ou encore des témoins non traités dans les vignes...** L'ensemble du vignoble est enherbé ou travaillé un rang sur deux pour limiter les désherbages et l'érosion.

PLANTATION

Le programme de plantation du Domaine La Bonnelière continue. Le Domaine devrait atteindre **35 hectares** dans les deux ans alors qu'il en comptait 18 en l'an 2000.

Evolution dans la recherche des typicités ; Anthony et Cédric Bonneau font le choix de replanter du **Pineau D'Aunis** ce printemps 2012. Ce cépage est presque disparu du vignoble mais autorisé dans le décret du Saumur Champigny. Les premiers résultats en dégustation seront pour 2014.



Cep de Cabernet Franc



Chai de vinification



La cave

L'AMOUR DU CABERNET FRANC

Le « Cabernet Franc n'a pas fini de nous livrer tous ses secrets ». Pour Anthony et Cédric Bonneau : « *Les essais réalisés dans nos mini cuves, nous font découvrir de nouvelles facettes du cépage. Les révélations aromatiques sont parfois surprenantes ; cassis, mure, framboise surmûries et confites...* »

Nos différentes expérimentations nous permettent de mieux comprendre notre cépage. Depuis toujours, on nous a enseigné qu'il ne fallait pas « trop cuver » les raisins issus de parcelles sableuses à contrario de ceux en provenance de sol argilo-calcaires. Nos résultats peuvent remettre en cause cette idée reçue.

RIGUEUR ET TERROIRS

Un travail rigoureux spécifique à chaque parcelle nous permet d'extraire le meilleur du terroir :

- Élégant et fruité
- Ample et soyeux
- Riche et structuré

DES ESSAIS, TOUJOURS DES ESSAIS...

Ces dernières années, les essais ont porté sur les macérations pré-fermentaires à froid, la macération carbonique ou encore sur la thermo vinification. Assemblé avec des cuvées de « terroir », le **résultat est étonnant de fruits, de gras, et de souplesse**. De ce travail est née en 2010 une nouvelle cuvée « La Gourmandine ».

LA GOURMANDINE

La cuvée 2011 est en fin d'élevage et sera embouteillée dès le 20 janvier 2012. Elle sera commercialisée pour la St Valentin.

Ce vin de plaisir, léger, fruité et gras a d'ailleurs obtenu une **médaille d'or au Concours des Féminales 2011**. Le seul concours dont le jury est uniquement composé de femmes. Il n'y a pas que les femmes qui l'adorent... et pas seulement pour l'étiquette un tantinet provocante. Les initiés diraient : un très gros coefficient de buvabilité.



ELEVAGE EN FÛTS

Au Domaine La Bonnière, les barriques ont toujours eu leur place pour affiner les vins. Actuellement, **un tiers de la production est élevé en fûts**. Nos derniers tests portent sur l'élevage du Cabernet Franc sur différentes provenances de **fûts neufs**.

GRAIN PAR GRAIN

Une de nos cuvées de Coteaux de Saumur 2003 est toujours en bonbonnes pour s'affiner lentement dans le caveau St Vincent.

L'année avait été particulièrement ensoleillée et le 3^{ème} tri de Chenin passerillé **vendangé grain par grain** titrait 28,6° au mustimètre. Ce nectar est encore sur lies fines, en bonbonnes de verre placées dans les caves de tuffeau à 6 mètres de profondeur.



Chaîne d'embouteillage



Chai de stockage



Caveau St Vincent

LE NOUVEAU CHAI

Après trois années de travaux, le nouveau chai est désormais opérationnel et l'outil est particulièrement fonctionnel pour travailler. En plus du bâtiment, de lourds investissements ont été réalisés afin d'être **plus performants, plus précis dans les vinifications et plus réactifs**. Grâce à des subventions du département de Maine et Loire et de l'Europe, nous avons pu faire l'acquisition de matériel moderne (pressoir, thermorégulation, embouteillage...)



Entrée du chai

L'EXPORT EN MARCHÉ

En plus du développement sur le marché français, La Bonnelière **se développe à l'export**. De nouveaux marchés viennent d'être trouvés en Belgique, Luxembourg, Suisse et plus étonnant au Brésil. Les Sud-Américains découvrent et s'intéressent de plus en plus aux vins de Loire.

PORTES OUVERTES LES 7 ET 8 AVRIL 2012

La Bonnelière, vous invite à ses premières **portes ouvertes les 7 et 8 avril 2012**. Au programme : découverte du millésime 2011 et de l'ensemble de ses cuvées, musique, fouées (petits pains chauds cuits au feu de bois et garnis).

DONNEZ-NOUS VOTRE AVIS

Ci-contre voici nos ébauches de nouvelles étiquettes pour les gammes Prestige et sélection terroir «**Les Poyeux**». Plus contemporaines, nous espérons qu'elles vous séduiront. Donnez nous votre avis : bonneau@labonneliere.com



n°3



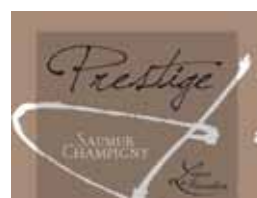
n°4



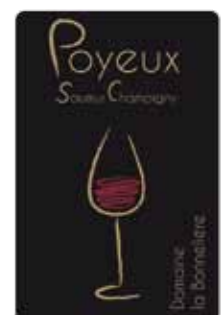
n°5



n°1



n°2



n°6



PLUS DE 30 MÉDAILLES ET DISTINCTIONS EN 2011

Entre autres :



Tradition - Saumur Champigny

Médaille d'or au Concours des Grands Vins de France: Mâcon 2011

Médaille d'argent au Concours des Vinalies Nationales 2011

Gault et Millau 2011 : 15/20

LES CUVÉES

Tradition : Vins élégants et fruités provenant de sols chauds



Prestige : Cuvées charnues et onctueuses aux fruits mûrs



L'Excellence : Crus provenant de raisins très mûrs, puis finement élevés en fûts



Tradition - Saumur Rouge

Médaille d'or au Concours des Grands Vins de Saumur 2011

Médaille d'argent au Concours des Ligiers: Angers 2011



Tradition - Saumur Blanc

Médaille d'argent au Concours des Grands Vins de France de Mâcon 2011

Tradition - Cabernet de Saumur

Médaille d'argent au Concours des Ligiers: Angers 2011



LA BONNELIÈRE EN CHIFFRES

Cédric et Anthony Bonneau 33 et 36 ans

34 ha

200 000 bouteilles produites

Répartition commerciale

Domaine 20 %

CHR - Cavistes 35 %

Grande Distribution 30 %

Export 5 %

Autres 10 %

Symphonie - Saumur Champigny

Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2011

Médaille d'argent au Concours de Vignerons Indépendants 2011

Decanter 2011 : 3 étoiles



Prestige - Saumur Champigny

Médaille d'argent au Concours Mondial de Bruxelles 2011

Médaille d'argent au Concours de Vignerons Indépendants 2011

Gault et Millau 2011 : 15,5/20

Decanter 2011 : 3 étoiles



APPELLATIONS

Saumur Champigny : 27,25 ha

Saumur Rouge : 3 ha

Saumur Blanc: 2 ha

Cabernet de Saumur : 0,75 ha

Coteaux de Saumur : 0,50 ha

Saumur Brut et Crémant de Loire Blanc et Rosé : 0,50 ha

L'Excellence - Saumur Champigny

Médaille de bronze au Concours Ligiers: Angers 2011

Gault et Millau 2011 : 15/20...



Domaine La BONNELIÈRE - BONNEAU et fils (EARL)
45, rue du Bourg Neuf 49400 Varrains
Tél. +33(0)2 41 52 92 38 - Fax +33(0)2 41 67 35 48
bonneau@labonneliere.com - www.labonneliere.com

