

C H A M P A G N E



COMTESSE
de Cérès



LE PRODUIT

Aller plus loin dans
la quête du vin idéal.
Mettre en œuvre
l'aristocratie du goût.

Comtesse de Cérhès est un vin d'exception né de l'alliance de l'expertise exceptionnelle et de la recherche de perfection à tous niveaux de Stanislas Bonafé. Un Champagne qui lui permet de révéler l'étendue de son audace mais aussi de montrer son appartenance à une tradition séculaire.

Stanislas Bonafé a déniché les meilleurs raisins et les vins de réserve les plus fins pour créer la marque Comtesse de Cérhès. Sa volonté d'associer essentiellement des grands crus, issus de communes classées, est ce qui fait l'identité profonde de son vin et qui manifeste combien sa démarche est singulière. À la manière d'un Dom Pérignon, dégustateur de génie, il maîtrise avec finesse l'art de l'assemblage. Connaisseur de la terre et de ses valeurs, il met un point d'honneur à ce que ses produits puissent être tracés et la provenance de ses raisins est transparente. Ainsi, les gens qui dégusteront le Champagne Comtesse de Cérhès pourront comprendre la valeur de ce produit. En outre, les vins de réserve entrants dans la composition de son Champagne sont uniquement issus de millésimes, à la manière d'un Porto *labeled bottle vintage*.

Pierre angulaire de son travail, sa collaboration avec des maîtres de cave sur le goût et sur la finesse de la composition de son champagne.

La cuvée 01, une cuvée élaborée essentiellement avec des grands crus

Parmi les 320 villages de Champagne, seuls 17 ont droit à l'appellation grands crus. Ils comprennent des parcelles bien exposées dont les raisins sont sélectionnés avec minutie. Ces villages exploitent leur production de manière artisanale, en employant des pratiques d'antan.

À l'étape du pressurage, la sélection de ces villages pour faire des grands crus se fixe essentiellement sur la première presse, gage de qualité.



Stanislas Bonafé a également choisi parmi ces grands crus, les plus nobles, les mieux armés pour l'assemblage. La cuvée 01 provient ainsi de quatre villages grands crus : Verzy, Mailly-Champagne, Verzenay et Mesnil-sur-Oger.

La sélection des vendanges 2013, 2014 et 2015

La cuvée 01 est majoritairement composée de raisins des vendanges de 2015. Les conditions climatiques étaient en effet exceptionnelles et ont donné une très grande hétérogénéité de degrés et de poids de grappes entre cépages, secteurs et même entre parcelles. Ceci a permis de faire le meilleur choix de cueillette pour récolter un raisin avec une maturité optimale. Tous ces paramètres équilibrés et excellents sont les vecteurs d'un grand millésime.

La vinification a été conduite en fût de chêne. Le bois utilisé provient de Verzy, dans la région de la montagne de Reims, une forêt d'exception sur le territoire champenois.

La cuvée 01 provient ainsi de quatre villages grands crus : Verzy, Mailly-Champagne, Verzenay et Mesnil-sur-Oger.

La fermentation a été réalisée en petits fûts de chêne, dans lesquels les raisins ont passé les dix premiers mois. Stanislas Bonafé a choisi d'employer la technique du bâtonnage. Il est en effet très attaché aux bienfaits de cette pratique ancestrale, utilisée dans la vinification en blanc dans les vignobles bourguignons. C'est pendant cette période que chaque vin s'affirme et acquiert des arômes légèrement boisés comme les vins d'antan. Enfin, la fermentation malolactique a été bloquée, car elle a tendance à accélérer l'évolution du vin. Il était essentiel que la cuvée 01 offre un plus gros potentiel de garde dans le temps.

L'art de l'assemblage

Le choix de privilégier un assemblage de succession de millésimes 2013, 2014 et 2015, a permis à Stanislas Bonafé d'explorer de nouvelles frontières de la maturité du raisin en Champagne. Ainsi, il affirme son ambition d'aller toujours plus loin dans la quête de son idéal et de créer un style Comtesse de Cérhès caractéristique. Pour cela, à tous les stades de l'élaboration du vin, ont été faits les choix les plus extrêmes.

L'art d'assembler les vins de réserve réside dans le fait de trouver un équilibre parfait entre la maturité et la jeunesse. C'est la clef de voûte de la structure du vin Comtesse de Cérhès. La cuvée 01 est constituée de 60% de cépages Chardonnay et de 40% de pinot noir. De ce choix très audacieux est né le style Comtesse de Cérhès dont la vinification est la plus absolue.

La date de dégorgement

Il est important pour Stanislas Bonafé que l'amateur averti soit renseigné sur la date de dégorgement. C'est un repère essentiel de la vie de la bouteille. Cette cuvée 01 a été dégorgée le 14 février 2019. Depuis cette date, un processus naturel de vieillissement du vin est en cours. Ces informations seront lisibles sur la contre-étiquette de chaque flacon.

Le dosage

Le dosage du style Comtesse de Cérhès est plutôt faible et tend vers des extras bruts. La teneur finale en sucre résiduel est particulièrement basse : au maximum de 6 g par litre. Ceci nous permet de respecter la pureté originelle des vins.



Cette première collection est un merveilleux voyage dans l'univers de la Comtesse de Cérhès et dans la mémoire de la Champagne.

Une série limitée

Stanislas Bonafé a préféré limiter la quantité pour la cuvée 01 à un volume de 12 600 bouteilles. Chaque bouteille sera numérotée. Ce choix lui permet de travailler dans le respect d'une tradition et de la quintessence du goût. Cette première collection est un merveilleux voyage dans l'univers de la Comtesse de Cérhès et dans la mémoire de la Champagne.

Le style Comtesse de Cérhès, un art de vivre à la française

En composant ce Champagne, Stanislas Bonafé s'inscrit ainsi dans une démarche similaire à celle d'un nez ou d'un joaillier : à l'instar des maîtres de la haute-couture ou de la haute-parfumerie, il cherche les meilleurs artisans pour créer le style Comtesse de Cérhès.

Pour créer le flacon idéal, Stanislas Bonafé a puisé dans son goût pour l'art, pour l'artisanat de luxe, le design et l'architecture. Il a veillé à trouver dans l'histoire de la création à la française des ornements féminins précieux. Il a ainsi convoqué un imaginaire riche de références aux travaux d'artistes-artisans qui ont toujours paré la femme : parfums délicats de parfumeurs, dentelles subtiles, matières nobles choisies par les couturiers. Peu à peu, il a imaginé un flacon unique, raffiné, qui nécessite pour sa fabrication le savoir-faire des métiers d'art et symbolise le style Comtesse de Cérhès. Il a réalisé plusieurs prototypes et fait travailler des artisans de renom afin de fabriquer une bouteille idéale. La bouteille est ronde, délicatement décorée d'un motif doré et ornée d'une dentelle de métal. Elle est contrôlée avec soin. Chaque bouteille fait partie d'une série courte et numérotée à la manière d'une sérigraphie d'artiste.

En s'attachant à un savoir-faire artisanal Stanislas Bonafé (et en opposition au travail industriel) recherche avant tout la typicité d'un produit. Il s'inscrit dans



une dynamique de valorisation et de respect du patrimoine vivant et crée un produit entièrement fabriqué en France. La sélection de grands crus en fonction des années et des villages, travail d'orfèvre, lui permet d'atteindre un vin rare, un produit d'excellence destiné à devenir une référence : un Champagne subtile et incomparable, encore inexistant sur le marché. Il s'inscrit ainsi pleinement dans l'art de vivre à la française.

La Comtesse et le Cinéma, un partenariat avec l'Académie des César

Ce Champagne entretient des liens étroits avec les arts : la haute-couture, par l'élégance, l'exigence et le prestige, et le cinéma, grâce à l'imaginaire convoqué par la Comtesse de Cérhès. Cette place faite aux arts est renforcée par le partenariat noué entre le Champagne Comtesse de Cérhès et l'Académie des César qui montre, en effet, l'importance accordée à la liberté d'expression et à la création par Stanislas Bonafé. Le rayonnement de la Comtesse de Cérhès s'accompagne ainsi de tout le raffinement et la créativité qui caractérisent l'art de vivre à la française.

L'HOMME

L'élégance ne se décrète pas.
Elle se vit au quotidien.

Échanger avec Stanislas Bonafé permet en quelques phrases de saisir combien son existence s'inscrit dans l'art à la française. Jeune, il commence une carrière de cavalier. Il pratique l'équitation à haut niveau, à l'école du Cadre noir de Saumur et évolue au sein de l'équipe de France. De compétition en compétition, dans un cadre aristocratique, il s'imprègne des traditions séculaires et de l'élégance de cet art, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Il rencontre également les femmes et les hommes qui composent le monde du Champagne. La rencontre est forte et Stanislas Bonafé va, en 1986, après une formation supérieure en œnologie, rejoindre cet univers.

Tout au long de son parcours au sein des meilleurs maisons champenoises où il fait ses armes, il montre qu'il possède sa propre vision, décalée, audacieuse, du Champagne. C'est d'ailleurs son esprit novateur et sa longueur de vue qui le démarquent. Stanislas Bonafé s'est ainsi consacré tour à tour au lancement des marques Nicolas Feuillatte, Alfred Rothschild, puis il a œuvré pour imposer sur le marché le Champagne Tsarine, enfin il a repensé la stratégie de la marque Lanson. Dans chaque maison, il montre sa fine compréhension du milieu et de ses enjeux et il marque ses pairs par son exigence et son goût d'être un pionnier notamment dans la réalisation de partenariats osés avec l'univers du cinéma. La vision de Stanislas Bonafé, subtile et élégante, associe un savoir-faire ancestral et une connaissance des façons authentiques de la Champagne à une perception unique et neuve de ce que sera le Champagne de demain.

Une expertise unique

Ce cheminement lui a permis d'acquérir une expertise unique et de rencontrer les artisans les plus talentueux, véritables artistes du Champagne. Au fil des ans, il a su nouer des relations amicales et une complicité forte avec les meilleurs chefs de caves. Ce sont eux qui, aujourd'hui, sont devenus ses proches collaborateurs. Parmi eux, un ami passionné, Gérard Cuperly, qui l'accompagne depuis le début dans ses démarches créatives et l'aide à sélectionner les meilleurs crus. Cela marque les prémices de l'aventure de la Comtesse et Stanislas Bonafé impose d'ores et déjà son esprit visionnaire et son inclination pour les arts.



Au service de la création et du goût

En 2009, il décide de faire cavalier seul, de créer sa propre maison de courtage. Cette activité de courtage lui permet de connaître toutes les spécificités de la Champagne des régions aux cépages. Stanislas Bonafé va à la rencontre des artisans, suit son propre circuit, un chemin confidentiel, dans l'intimité des vignes. Il est également animé par sa volonté d'inventer un vin inédit, plus subtil. Au fil de ses découvertes, il choisit les crus qui l'intéressent et se figure comment il pourront composer son Champagne. Il devient un architecte du goût et par cette sélection crée le style Comtesse de Cérhès.

Pour lui, créer un vin exige de repousser les limites de la technique, de l'artisanat et de l'art : sa vision du champagne est « absolue et ne supporte aucun compromis ».

Le Champagne de demain ne peut naître et s'épanouir que dans cette vision, portée par Stanislas Bonafé : une volonté sans faille d'atteindre l'excellence. Au fur et à mesure de ses avancées et de ses recherches il a su conserver une persévérance indéfectible et son engagement au service de la création et du goût.

LE DOMAINE

Le château et le parc
de la Comtesse de Cérhès.
Un jardin en Champagne.

Le berceau historique de la Champagne

La demeure qu'il a choisie est unique : classée patrimoine historique, elle se situe à Aÿ, seul village grand cru classé au patrimoine mondial de l'Unesco (dénomination Coteaux, Maisons et Caves de Champagne). Cette inscription sur la liste de l'Unesco en 2015, distingue le berceau historique du Champagne : les lieux où le vin a été élaboré pour la première fois au XVII^e siècle mais aussi les caves souterraines et les maisons de Champagne qui sont installées dans ce lieu, parties prenantes de la commercialisation du vin. Il montre leur valeur universelle exceptionnelle.

Respecter la nature

Dès 1873, l'histoire de la région champenoise distingue trois crus comme relevant de l'excellence. Parmi eux,

Aÿ, qui depuis lors sera toujours dans les hauts des classements. Encore aujourd'hui, cette commune fait partie des 17 grands crus. Elle se distingue par son niveau d'expertise viticole et son attachement tant à une tradition séculaire et à un savoir-faire vernaculaire, qu'à un respect de la nature. Le bâti des maisons champenoises locales a également été salué par l'Unesco qui note l'exceptionnelle conservation de ces demeures et de leur patrimoine architectural. Stanislas Bonafé, en inscrivant le Champagne Comtesse de Cérhès dans cet espace, inscrit son projet dans une architecture patrimoniale prestigieuse qui porte en elle toutes les traces de l'Histoire de la Champagne.



PLANCHE CONTACT

Sélection de photographies disponibles.



C H A M P A G N E



COMTESSE
de Cérhès



Contact :

Champagne Comtesse de Cérhès
Stanislas Bonafé
2 bis rue Jules Lobet
51160 AÏ-EN-CHAMPAGNE

06 12 78 07 86
info@champagnecomtessedecerhes.com

Le Champagne Comtesse de Cérhès
est fournisseur officiel
de l'Académie des César

CÉSAR 2020
Fournisseur Officiel



C H A M P A G N E



COMTESSE
de Cérès



THE PRODUCT

Pushing the boundaries
in quest of the ideal wine.
Implementing
the aristocracy of taste.

Comtesse de Cérhès is born from the alliance of expertise and perfectionism. This champagne shows Stanislas Bonafé's willingness to be bold, all while staying attached to this secular tradition.

To create his product, Stanislas Bonafé found the best grapes and reserve wines. The identity of this wine comes from his will to associate grands crus from classified villages. Through this work, he finely mastered the art of assemblage. Knowing the land and its values, Stanislas Bonafé ensured that his products can be traced, and to have full transparency regarding its grapes' origins. Only in doing so can the consumers truly grasp the value of this product. Additionally, the reserve wines in the cuvée are all issuing from vintage years. Perhaps the keystone of this creation is his collaboration with cellar masters regarding the taste and finesse of this product's blend.

The Cuvée 01, developed with grands crus

Amongst the 320 villages of the Champagne region, only 17 have the grands crus appellation. They were picked specifically for these exposed parcels. These villages produce their grapes in artisanal manners using the old-fashioned techniques. During the pressing process, the grands crus are primarily focused on the first press for guaranteed quality.

Among these noble grands crus, Stanislas Bonafé selected the ones he considered to have the best potential for his assemblage. The Cuvée 01 is issued from four grands crus villages: Verzy, Mailly-Champagne, Verzenay and Mesnil-sur-Oger

Selecting the 2013, 2014 and 2015 harvests

The majority of the Cuvée 01 is composed of the beautiful 2015 harvest. The exceptional climate gave



a great heterogeneity of degrees and grape weight between the varieties, areas and even parcels. This allowed the freedom of choice in harvesting only grapes with optimal maturity. These parameters allowed for a great vintage.

The vinification was done in oak barrels. The wood used is from Verzy in the mountain of Reims, which holds the exceptional forest of the Champagne region.

A ten-month fermentation was done in small oak barrels. Stanislas Bonafé is attached to the *bâtonnage* technique; he chose to reap the benefits of this ancestral practice used in the Burgundy region. It is during this period that each wine asserts itself and develops the wooden aromas of the wines of the past. Finally, the malolactic fermentation was blocked as it tends to accelerate the evolution of wine. It was essential for the Cuvée 01 to have good holding potential.

The Cuvée 01 is issued from four grands crus villages: Verzy, Mailly-Champagne, Verzenay and Mesnil-sur-Oger

The art of assemblage

Choosing to assemble a series of vintages from 2013, 2014 and 2015 allowed Stanislas Bonafé to explore new frontiers of grape maturity in Champagne. In this way, he asserted his ambition to go further in his quest to find his ideal wine, and to give Comtesse de Cérhès its unique character. At each step of the development, meticulous choices were made to reach this ideal.

The challenge of assembling reserve wines lies in finding the perfect balance between maturity and youth. It is the keystone of the Comtesse de Cérhès wine's structure. The Cuvée 01 is composed of 60% Chardonnay and 40% pinot noir. From this audacious choice of composition was born the Comtesse's style, with an absolute vinification.

The disgorgement date

For Stanislas Bonafé, it is important that his consumers know the disgorgement date. This date is a key marker in the bottle's lifetime. This Cuvée 01 was disgorged on February 14th, 2019. Since then, the natural aging process of the wine is ongoing. These details are indicated on the back-label of each bottle.

The dosage

The Comtesse de Cérhès' dosage is fairly low, and leans towards the extra bruts. The sugar content is also particularly low, at a maximum amount of 6 grams per liter. This allows us to respect the original purity of the wines.



This first batch is a marvelous adventure in the universe of the Comtesse de Cérhès, and in the memoir of Champagne

A limited edition

Stanislas Bonafé preferred to limit the quantity of Cuvée 01 to 12,600 bottles. Each bottle of this batch is numbered, allowing him to pay respects to the traditions and to the epitome of taste. This first batch is a marvelous adventure in the universe of the Comtesse de Cérhès and in the memoir of Champagne.

Comtesse de Cérhès, the French lifestyle

By creating this Champagne, Stanislas Bonafé took a path similar to a perfumer or a jeweler. Like a fashion designer, he sought out the best craftsmen to create the style.

To achieve this ideal bottle, Stanislas Bonafé drew from the arts of luxury, design, and architecture. He imagined a unique and refined flask, requiring the work of craftsmen and symbolizing the Comtesse de Cérhès' style. After making several prototypes working alongside renowned artists, he found his ideal bottle. This bottle is round, delicately embellished with golden patterns and ornamented with a metallic lace.

Being attached to the craftsmanship (and opposed to industrial chain work), Stanislas Bonafé prioritizes the typicality of a product. In this product, the brand inscribes itself in the valorization of our French heritage. Selecting the greatest crus depending on the years and villages, Comtesse de Cérhès holds a rare wine, destined to become a reference: a subtle and unrivaled Champagne, unprecedented on the market.



La Comtesse et le Cinéma, a partnership with the César Award Ceremony.

This product is anchored in the French way of life. Comtesse de Cérhès is linked to the arts: to haute couture in its elegance, demands and prestige, and to the film art in the fantasy it evokes. This relationship to the arts is reinforced by Comtesse de Cérhès' partnership with the César Award Ceremony.

THE MAN

Elegance cannot be claimed.
It is earned every day.

Exchanging a few words with Stanislas Bonafé is enough to realize how much his life was influenced by the arts and France. Young, he began an equestrian career, and rose to higher levels as a student with the Cadre noir de Saumur and member of the French National Team. Through the competitions in this aristocratic environment, he absorbed the secular traditions and the elegance of this art. He also met the men and women who compose the world of Champagne. These encounters were impactful for him, and he later joined this universe in 1986 after achieving his oenology studies.

Earning his stripes in prestigious Champagne houses, he proved early on that he possessed his own vision of Champagne. It is this innovative mindset and ambition that set him apart. Stanislas Bonafé dedicated himself to launching Nicolas Feuillatte (as CCO) and Alfred Rothschild. He then managed to impose Champagne Tsarine on the market (as CCO), and rethought the strategy of Lanson as their CEO. In each house, he demonstrated his fine knowledge of this field and its stakes, and marked his peers with his high expectations and his taste for pioneer moves (notably in his partnerships with the movie industry). Stanislas Bonafé's vision – subtle and elegant – associates this ancestral knowledge to a unique and novel idea of the Champagne of tomorrow.

A unique expertise

This career path allowed him to acquire a unique expertise, and to meet some of the most talented professionals in the field. Through the years, he befriended the best cellar masters, who have since become close collaborators. Amongst them, cellar master and friend Gérard Cuperly, who accompanies Stanislas Bonafé in since the beginnings of his creative process, helping him select the best crus. This marks the premise of the Comtesse de Cérhès' adventures for Stanislas Bonafé, expressing early on his visionary spirit and his love for the arts.



In the name of creation and taste

In 2009, he decided to go solo and created his own brokerage agency. These new endeavors allowed him to deepen his understanding of the Champagne region. Stanislas Bonafé meets the producers and follows his own path. He was driven by his wish to invent his ideal wine, unprecedented, subtler. Through his research, he selected the crus of interest to him and sought to find how they could best compose his product. In a way, he became an architect of taste, and created through this process the Comtesse's style.

To Stanislas, creating a wine requires going past the limits of technique, craftsmanship and art: his vision of Champagne is "absolute, and allows no compromise." Tomorrow's Champagne will be tied to this vision and will of reaching excellence.

THE DOMAIN

The Comtesse's castle
and gardens.
A garden in Champagne.

Relying on these lands of grands crus and great wines, Stanislas Bonafé chose to defend this heritage through an intimate and local production. The domain of Comtesse de Cérhès is an elegant garden in Champagne.

The birthplace of Champagne

The Comtesse de Cérhès' house is unique: listed as a historical heritage located in Aÿ, which is the only grand cru village on UNESCO's world heritage list. This listing from 2015 recognizes the historical birthplace of Champagne: where this wine was first created in the 17th century, but also where the underground cellars and Champagne houses can be found.

Respecting nature

Since 1873, the region's history distinguishes three crus deserving recognition. Among them was Aÿ, which remained since then on top of the scoreboard. To this day, this village is part of the 17 grands crus. It is distinguished by its vinicultural expertise, and its ties to the secular traditions and the respect of nature. The architecture of the Champagne houses was also recognized by UNESCO, noting the exceptional conservation of these homes. In choosing this area for the Comtesse de Cérhès, Stanislas Bonafé's project is now part of a prestigious architectural heritage, accompanied and founded by the true history of Champagne.



CONTACT SHEET

A selection of photographs.



C H A M P A G N E



COMTESSE
de Cérhès



Contact :

Champagne Comtesse de Cérhès
Stanislas Bonafé
2 bis rue Jules Lobet
51160 AÏ-EN-CHAMPAGNE

06 12 78 07 86
info@champagnecomtessedecerhes.com

The Champagne Comtesse de Cérhès
is an official supplier
of the César Award Ceremony

CÉSAR 2020
Fournisseur Officiel

