

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. Connaissable 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 lated bottle vantage.

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.*

## **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 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 collection est un merveilleux voyage dans l'univers de la Comtesse de Cérhès*

## **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 subtil 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 importance des arts est renforcée par le partenariat noué entre la Comtesse 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 s'accompagne ainsi de tout le raffinement et la créativité qui caractérisent l'art de vivre à la française.



# L'HOMME

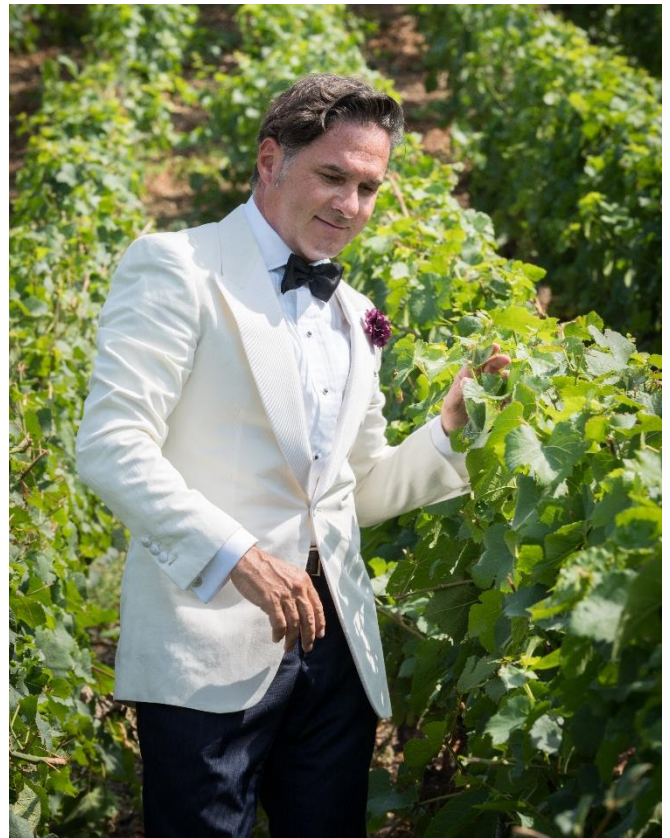
L'élégance ne se décrète pas. Elle se vit au quotidien.

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 domaines champenois 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 ils pourront composer son Champagne. Il devient un architecte du goût et par cette sélection crée le style Comtesse.

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.

Sur des terres productrices de grands crus et de grands vins depuis l'invention du Champagne, Stanislas Bonafé, choisi de défendre un patrimoine, une production intime et de proximité. Le domaine de la Comtesse de Cérhès est ainsi un jardin en Champagne, un écrin élégant.

## 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 VII<sup>e</sup> siècle mais aussi les caves souterraines et les maisons de Champagne qui sont installées dans ces lieux, parties prenantes de la commercialisation du vin. Il montre leur valeur universelle exceptionnelle.

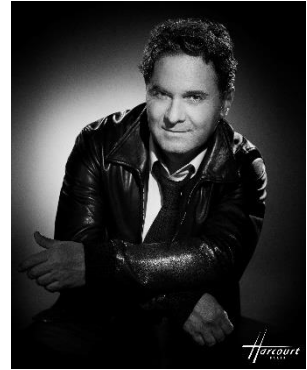
## Respecter la nature

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 vinicole 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 Comtesse de Cérhès dans cet espace, inscrit son projet dans une





# PLANCHE CONTACT



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 Aÿ-EN-CHAMPAGNE

06 12 78 07 86

[info@champagnecomtessedecerhes.com](mailto:info@champagnecomtessedecerhes.com)

**CÉSAR** 2019  
Partenaire Officiel

