

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



La Géande

CHAMPAGNE LES RICEYS

7 CÉPAGES

Cuvée unique des sept cépages historiques de Champagne cultivés au sein de la même Contrée, La Géande est un kaléidoscope de textures et de saveurs.

Notations

Decanter : 95 - A fascinating multi-blend assemblage, nose of fig, mandarin, plum and flowers. The palate is chalky, suitably austere and almost granitic on the finish which is exactly as it should be.

Eric Boschman : 96

Bettane+Desseuve : 90

Le point : 95

Falstaff : 92

Gault & Millau : 93

Guide DVE : 94

À la vigne

Terroir : Calcaires et marnes du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continentale frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 250 m.

Cépages : Pinot Noir issu d'une sélection massale Domaine planté en 1974, Chardonnay, Meunier, Blanc Vrai (Pinot Blanc), Buret (Pinot Gris), Arbane et Petit Meslier plantés sur la même parcelle, tailles diverses en Chablis, cordon de Royat et Guyot simple.

Culture : Viticulture de précision labellisée HVE depuis 2015, pratiques biologiques : large prophylaxie, aucun désherbant, travail du sol au cheval, enherbement partiel, composts organiques, réduction des fréquences de traitement, pas d'insecticides.

Environnement : Développement de la biodiversité par l'implantation de vergers, chênes truffiers, jachères mellifères, tonte tardive des espaces enherbés (pollinisation), réfection du patrimoine vernaculaire (cadoles).

À la cave

Vendanges : Exclusivement manuelles et progressives selon la maturité des différents cépages. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

Vinification : Pressurage pneumatique lent, éviction des tailles, vinification séparée des cépages, débouillage statique, levurage simple, malolactique naturelle, léger sulfitage, filtration lâche après passage au froid.

Vieillessement : 36 mois sur lies, dégorgement sans dosage pour préserver la pureté du vin.

Millésime 2017 : 4449 bouteilles et 50 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, pâle à reflets verts et or.

Nez : Fascinant de pêche, poire, coing frais, figue, abricot, prune, mandarine, complexité florale (acacia, chèvrefeuille), amande fraîche, épices douces.

Bouche : Riche, puissante, salivante, d'une grande droiture minérale (craie, granite).

Garde : Grand vin éclatant dès sa jeunesse et que les amateurs pourront laisser évoluer une vingtaine d'années.

Service : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, ou carafer. Associer à un tataki de thon, un bar en croûte de sel, une ballotine de pintade.

Conditionnement

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette coton économe en eau
- Papier de soie recyclé, coffret bois et suremballage cartons unitaires durables

Analyses

Alcool : 12,50 %

Acidité : 4,3 g/L H2SO4

Sulfites : 55 mg/L

pH : 3,01

Zéro dosage

