

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



ROSÉ DES RICEYS

LA FORÊT

Singulier et confidentiel, ce rouge délicat est un paradoxe entre force et finesse.

Un grand Pinot Noir de gastronomie.

Notations

Gault & Millau : 92

J. Robinson : 90

The world of Fine Wine : 90

Donald Wrinkler : 94

Wine & Spirits : 91

À la vigne

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

Cépage : Pinot Noir issu d'une sélection massale Domaine planté en 1974, taille raccourcie en Guyot simple (8 yeux au lieu de 10), rendement inférieur de 40 % à la moyenne champenoise.

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

Environnement : Développement de la biodiversité par l'implantation de vergers, chènes 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 raisins. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

Vinification : Tri manuel sur tapis, encuvage gravitaire en vendange entière, foulage aux pieds d'1/5 du volume, macération semi-carbonique de 4 à 5 jours, remontage quotidien, écoulage et fin de la fermentation alcoolique 75 % en cuve et 25 % en pièces bourguignonnes de 3 vins. Malolactique naturelle, léger sulfitage.

Élevage : 75% en cuve et 25 % en pièces pendant 9 mois, puis 2 ans en bouteilles pour laisser se développer la complexité du vin.

Millésime 2018 : 3579 bouteilles produites.

Le vin

Robe : Limpide, rouge garance à reflets rubis.

Nez : Complexe de groseille, framboise, cassis, fraise des bois, violette, coing, amande fraîche et s'ouvrant sur la menthe poivrée.

Bouche : Pleine et vigoureuse, dotée de tannins soyeux et offrant une longueur étonnante : un vin de gastronomie fier et joyeux.

Garde : À déguster entre 3 et 5 ans sur le fruit de la jeunesse, à partir de 8-10 ans pour plus de complexité. La dégustation récente d'un 1985 nous rappelle son grand potentiel de garde.

Service : À 12°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, associer à une andouillette de Troyes, un tournedos Rossini, du gibier à plume ou simplement un bon pâté en croûte.

Conditionnement

- Bouteille bourguignonne
- Bouchon liège naturel cacheté à la cire
- Étiquette en coton économe en eau
- Cartons de 6 bouteilles à plat
- Palettes de 90 cartons soit 540 bouteilles

Analyses

Alcool : 12,94 %

Acidité : 3,84 mg/L

pH : 3,24

Sulfites : 39 mg/L

