

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## ROUGE LES RICEYS

COTEAUX CHAMPENOIS

LA FORÊT

*Ce Pinot Noir septentrional renvoie au temps où les cuvées des Riceys étaient autant estimées que les plus grands vins de Bourgogne.*

### *Anecdote*

**Michel Bettane** prétend que « ce vin n'a pas de couleur mais il se garde au moins 25 ans ! »

### *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, 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 raisins. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

**Vinification :** Tri manuel sur tapis, éraflage total, encuvage gravitaire, vinification en cuve ouverte à la bourguignonne, pigeage aux pieds, macération d'une semaine, malolactique naturelle, léger sulfitage.

**Élevage :** 75% en cuve et 25 % en pièces bourguignonnes de 3 ans pendant 9 mois puis 2 ans en bouteilles pour développer la complexité du vin.

**Millésime 2018 :** 1200 bouteilles produites.

### *Le vin*

**Robe :** Limpide, rouge grenat léger et profond.

**Nez :** Cerise burlat, mûre, réglisse, épices fraîches et poivre noir.

**Bouche :** Vivifiante, déliée, longue et structurée par de nobles tannins.

**Garde :** Vin de grande garde que l'on peut oublier plus de vingt ans

**Service :** Servir à 16°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre ou carafer, associer à une jolie viande rouge comme un gigot d'agneau ou pourquoi pas en sauce comme un bœuf bourguignon, évidemment.

### *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 :** 12,39 %

**Acidité :** 3,91 g/L H2SO4

**pH :** 3,31

**Sulfites :** 35 mg/L

