

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



CHAMPAGNE LES RICEYS

BLANC DE NOIRS

Assemblage de Pinots Noirs issus de différentes Contrées du Domaine, voici l'expression fine et fruitée du terroir des Riceys.

Notations

CSWWC : « Meilleur Blanc de Noirs du Monde » en 2020

IWSC : 92

Le Point : 92

Decanter : 91

Mundus Vini : 91

Eric Boschman : 96

Falstaff : 92

Gault & Millau : 91

Guide DVE : 92

Mundus Vini : 90

À la vigne

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

Cépages : Sélections clonales et massales de Pinots Noirs Champenois, Bourguignons et propres au Domaine, taille courte en Guyot et cordon de Royat, rendements inférieurs de 20 % à la moyenne champenoise. Âge moyen des vignes 30 ans.

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 : Pressurage pneumatique lent, éviction des tailles, débordage statique, levurage simple, malolactique naturelle, léger sulfitage, filtration légère après passage au froid.

Vieillessement : 36 mois minimum sur lies, dégorgement avec dosage faible à 6 g/L pour préserver la pureté du vin.

Le vin

Robe : Limpide, jaune à reflets dorés.

Nez : Fin et complexe de fruits à chair blanche (poire) et jaune (pêche de vigne), rhubarbe, floral (acacia, chèvrefeuille), légèrement épicé (thym, poivre) et rafraîchi par une touche d'agrumes (pamplemousse et citron).

Bouche : Pleine, gourmande, vive et équilibrée par une finale longue et saline.

Garde : Déguster sur la fraîcheur dans les 3 ans et jusqu'à 10 ans pour plus de complexité.

Service : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, accorder sur des rillettes de maquereau au poivre du Sichuan, des fruits de mer, une charcuterie ibérique.

Conditionnement

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette en coton économe en eau
- Palettes de 540 cartons de 6 bouteilles à plat, ou 270 cartons de 2x6=12 soit 540 bouteilles

Analyses

Alcool : 12,50 %

Acidité : 4,4 g/L H2SO4

pH : 2,95

Sulfites : 52 mg/L

Dosage : Extra-Brut 6 g/L

