

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

