

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

**James Suckling :** 91

#### 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 :** Pratiques agroécologiques : viticulture de précision, large prophylaxie, travail des sols, enherbement ou semis dans l'inter-rang, composts organiques, aucun désherbant, pas d'insecticide, certifications HVE et VDC depuis 2015.

**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, débouillage statique, levurage simple, malolactique naturelle, léger sulfitage, filtration légère après passage au froid.

**Vieillessement :** 36 mois minimum sur lies, dégorgement avec dosage faible 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, abricot, mirabelle), floral (chèvrefeuille), légèrement épicé avec une touche d'agrumes et rafraîchi par une note mentholée.

**Bouche :** Généreuse et salivante, d'une grande droiture minérale. 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
- Cartons durables FSC
- Palettes de 540 cartons de 6 bouteilles à plat, ou 270 cartons de 2x6=12 soit 540 bouteilles

#### Analyses

**Alcool :** 12,50 %

**Acidité :** 4,5 g/L H2SO4

**pH :** 2,93

**Sulfites :** 44 mg/L

**Dosage :** Extra-Brut 3 g/L

