

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



La Géande

CHAMPAGNE LES RICEYS

7 CÉPAGES

Cuvée unique des sept cépages historiques de Champagne cultivés au sein de la même Contrée, La Géande est un kaléidoscope de textures et de saveurs.

Notations – La Géande 2017

Eric Boschman : 96
Decanter : 95
Le point : 95
Livets Goda : 93
Gault & Millau : 93
Falstaff : 92

Notations – La Géande 2018

Gault & Millau : 93
Wine Enthusiast : 92

À la vigne

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

Cépages : Pinot Noir issu d'une sélection massale Domaine planté en 1974, Chardonnay, Meunier, Blanc Vrai (Pinot Blanc), Buret (Pinot Gris) assemblés pour chacun entre 15% et 20%, Arbane et Petit Meslier assemblés pour chacun entre 5% et 10%, plantés sur la même parcelle, tailles diverses en Chablis, cordon de Royat et Guyot simple.

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 différents cépages. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

Vinification : Pressurage pneumatique lent, éviction des tailles, vinification séparée des cépages, débouillage statique, levurage simple, malolactique naturelle, léger sulfitage, filtration lâche après passage au froid.

Vieillessement : 36 mois sur lies, dégorgement sans dosage pour préserver la pureté du vin.

Millésime 2018 : 4579 bouteilles et 45 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, pâle à reflets verts et or.

Nez : Intense de fruits frais et confits, miel et massepain, complexité florale (ciste), tabac blond, paille fraîche, épices douces, menthol.

Bouche : Riche, puissante, vive, d'une grande élégance et soutenue par une finale longue et acidulée.

Garde : Grand vin éclatant dès sa jeunesse et que les amateurs pourront laisser évoluer une vingtaine d'années.

Service : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, ou carafier.

Associer à un tataki de thon, un bar en croûte de sel, une ballotine de pintade.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette coton économe en eau
- Papier de soie recyclé
- Coffret bois durable
- Suremballage carton unitaire recyclé

Analyses

Alcool : 12,50 %
Acidité : 4,6 g/L H2SO4
Sulfites : 47 mg/L
pH : 2,90
Dosage zéro

