

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS

Assemblage de Pinots Noirs issus de différentes Contrées du Domaine ; son expression emblématique, fruitée et florale, puissante et salivante.

Notations

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

Eric Boschman : 96

James Suckling : 92

IWSC : 92

Le Point : 92

Falstaff : 92

Gault & Millau : 92

Guide DVE : 92

Mundus Vini : 92

James Suckling : 91

Decanter : 91

À la vigne

Terroir : Calcaires et marnes variés du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continentale 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. 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, débordage statique, levurage simple, malolactique naturelle, faible sulfitage, filtration légère après passage au froid.

Vieillessement : 36 mois en moyenne 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 avec des rillettes de maquereau au poivre du Sichuan, des fruits de mer, une charcuterie ibérique.

Conditionnement éco-conçu

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Coiffe alum
- inium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette en coton économe en eau
- Carton durable FSC dont 90% recyclés
- 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 à 5 g/L

